

Ricettario della dispensa trapanese

Ricette della tradizione di Trapani e secondi piatti, ognuno con il suo prodotto: l'olio extravergine di oliva affumicato, i sali delle saline e le busiate. In fondo, i formaggi che si trovano in ogni supermercato, da abbinare all'olio.

53 ricette in cinque capitoli, con l'indice completo qui sotto. Ogni ricetta indica il link da cui è partita l'ispirazione. Dosi e passaggi sono adattati per quattro persone.

IN DISPENSA

Olio EVO affumicato	100 • 250 ml
Busiate corte e lunghe, di Tumminia	500 g
Paccheri, Margherita	500 g
Sale naturale, rosmarino, erbe e limone	vasetto 120 g
Sale al limone, al Nero d'Avola	vasetto 120 g
Sale affumicato con scorzetta di limone	vasetto 120 g

• Indice delle ricette

Tocca il nome per andare alla ricetta.

1 • PRIMI E BUSIATE

1. Busiate al pesto trapanese
2. Busiate col ragù di tonno
3. Busiate con gambero rosso di Mazara e pistacchio
4. Paccheri con pesce spada, melanzane e menta
5. Cùscusu trapanese di pesce
6. Busiate aglio, olio e peperoncino all'affumicato

2 • ZUPPE E MINESTRE

1. Macco di fave
2. Zuppa di legumi del braciere
3. Pasta e ceci con busiate di Tumminia
4. Zuppa di cozze alla trapanese

7. Busiate con le sarde e finocchietto
8. Busiate ca' muddica: acciughe e mollica tostata
9. Involtini di melanzane con pasta Margherita
10. Busiate di Tumminia con pomodorini arrostiti e mandorle
11. Paccheri con ricotta, limone e pistacchio
12. Busiate con broccoli e pangrattato
13. Insalata di busiate con tonno, capperi e olive

3 · SECONDI DI MARE E DI TERRA

1. Tonno alla brace con salmoriglio
2. Involtini di pesce spada alla trapanese
3. Pesce spada alla trapanese in padella
4. Polpo alla griglia con patate
5. Carpaccio di tonno e pesce spada
6. Sarde a beccafico trapanesi
7. Tagliata di manzo, rucola e sale al Nero d'Avola
8. Tonno in agrodolce alla trapanese
9. Orata al sale
10. Calamari alla griglia con salmoriglio
11. Gamberi rossi crudi con sale al limone
12. Agnello al forno con patate e sale al rosmarino
13. Pollo arrosto all'arancia e rosmarino
14. Filetto di maiale con cipolle rosse e Nero d'Avola
15. Polpette di ceci al forno con salsa allo yogurt

5 · FORMAGGI E TAGLIERI

1. Ricotta, olio affumicato e sale con scorzetta
2. Caprese affumicata
3. Burrata, pomodorini e olio affumicato
4. Caciocavallo all'argentiera
5. Ricotta al forno con sale al rosmarino
6. Busiate con ricotta e pomodorini
7. Pecorino con pere, noci e olio affumicato
8. Mortadella, pistacchi e olio affumicato
9. Bresaola, rucola e limone
10. Capocollo con finocchio e arancia

4 · PANE E CONTORNI

1. Pane cunzato
2. Caponata di melanzane
3. Patate al forno al rosmarino, con olio affumicato
4. Rianata trapanese
5. Insalata pantesca
6. Insalata di arance, finocchi e olive
7. Bruschetta al pomodoro con olio affumicato
8. Involtini di melanzane con ricotta e basilico
9. Verdure grigliate con olio affumicato
10. Patate schiacciate croccanti al rosmarino
11. Zucca arrostita con sale affumicato e mandorle

0 Come si usano olio e sali

Le indicazioni vengono dalle note di Mariella del 2013–2014, scritte per i ristoratori quando l'olio affumicato Trimar è nato.

L'olio affumicato

Poco e alla fine. Un filo sulla pietanza ancora calda, appena tolta dal fuoco: bastano uno o due cucchiaini a porzione.

Mai in cottura lunga. Il profumo di brace si sente a crudo; con il calore prolungato si perde.

Dove funziona: carne e pesce alla brace, carpacci e tartare, crostacei, calamari e seppie, patate e purè, zuppe di legumi, mozzarella e ricotta, pizza appena sfornata, aglio olio e peperoncino.

Nelle tartare si può mescolare all'olio extravergine normale, metà e metà.

I sali, a fine piatto

Naturale	acqua della pasta, pesto, caponata
-----------------	------------------------------------

Rosmarino	zuppe di legumi, patate al forno, agnello
------------------	---

Erbe e limone	verdure grigliate, pane cunzato, pesce al forno
----------------------	---

Limone	pesce crudo, gamberi, insalate
---------------	--------------------------------

Nero d'Avola	carpacci di carne, tagliata, arrosti
---------------------	--------------------------------------

Affumicato con scorzetta	pesce spada, polpo, ricotta, risotti
---------------------------------	--------------------------------------

1 Primi e busiate

La busiata si arrotola sul buso, lo stelo della disa. Sul piatto regge sughi densi e pesti, che restano impigliati nelle spire.

TRAPANI • TRADIZIONE

Busiate al pesto trapanese

4 persone 30 min

400 g	busiate corte o lunghe Gusto & Gusto
600 g	pomodori maturi (o pomodorini ciliegino)
60 g	mandorle pelate
2 spicchi	aglio rosso di Nubia
2 ciuffi	basilico, abbondanti
40 g	pecorino grattugiato (facoltativo)
q. b.	olio extravergine, sale naturale



Il pesto dei marinai genovesi arrivato al porto di Trapani, con le mandorle al posto dei pinoli e il pomodoro crudo.

- 1 Pela i pomodori dopo un minuto in acqua bollente, toglì i semi.
- 2 Nel mortaio (o nel mixer, a scatti) pesta aglio e mandorle con un pizzico di sale naturale, poi il basilico, poi i pomodori.
- 3 Unisci olio extravergine a filo fino a una crema grossolana, e il pecorino se lo usi.
- 4 Cuoci le busiate in acqua salata con il sale naturale, scolale al dente e condiscile a crudo con il pesto.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sul piatto servito, un filo di olio affumicato: il pomodoro crudo prende una nota di brace.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

[Mangiare Bene](#) [Emporio Sicilia](#), [l'aglio di Nubia](#) [Il Sicilia](#)

Busiate col ragù di tonno

4 persone 45 min

400 g	busiate lunghe Gusto & Gusto
400 g	tonno fresco
600 g	pomodorini o passata
1	cipolla piccola
1 spicchio	aglio
1 cucchiaino	capperi dissalati
mezzo bicchiere	vino bianco secco
qualche foglia	menta
q.b.	olio extravergine, sale, peperoncino



Un sugo di mare che si cuoce come un ragù, con il tonno fresco a cubetti e la menta.

- 1 Taglia il tonno a cubetti di un centimetro e mezzo.
- 2 In padella fai appassire cipolla e aglio nell'olio, aggiungi il tonno e rosolalo per due minuti.
- 3 Sfuma con il vino, unisci pomodoro e capperi, cuoci a fuoco dolce per circa 20 minuti.
- 4 Cuoci le busiate, scolale al dente e saltale nel ragù con la menta spezzata a mano.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo al momento di servire, non in cottura.

Olio affumicato

Busiate e pasta

ISPIRAZIONE

[Ricette di Sicilia](#) [The World of Sicily](#)

PROVINCIA DI TRAPANI ·
MAZARA DEL VALLO

Busiate con gambero rosso di Mazara e pistacchio

4 persone 35 min

400 g	busiate lunghe o di Tumminia
12	gamberi rossi di Mazara
100 g	pistacchi sgusciati
1 spicchio	aglio
qualche foglia	basilico
1	limone non trattato (scorza)
q. b.	olio extravergine, sale al limone



Il gambero rosso di Mazara, dolce, in parte cotto con la pasta e in parte crudo sopra.

- 1 Sguscia i gamberi; tienine quattro interi per la decorazione. Con teste e gusci fai un fondo veloce in padella con olio e aglio, schiacciando le teste.
- 2 Frulla i pistacchi con basilico, olio e un mestolino d'acqua di cottura fino a un pesto morbido.
- 3 Taglia metà delle code a pezzetti e scottale un minuto nel fondo filtrato; l'altra metà tienila cruda, a tartare.
- 4 Salta le busiate con il fondo e il pesto di pistacchio. Sopra, la tartare di gambero, scorza di limone e un pizzico di sale al limone.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qualche goccia di olio affumicato sulla tartare cruda: le note di Mariella lo consigliano sui crostacei.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

[GialloZafferano](#), [Amici in cucina](#) [Ricette di Sicilia](#)

SICILIA OCCIDENTALE

Paccheri con pesce spada, melanzane e menta

4 persone 40 min

400 g paccheri Gusto & Gusto

300 g pesce spada

1 melanzana

500 g pomodorini

1 spicchio aglio

un ciuffo menta

q.b. olio extravergine,
sale affumicato
con scorzetta,
olio per friggere



Il condimento classico della pasta al pesce spada «alla trapanese», su un formato largo che lo raccoglie tutto.

- 1 Taglia la melanzana a cubetti e friggila; tienila da parte su carta assorbente.
- 2 Soffriggi l'aglio, aggiungi il pesce spada a cubetti e rosolalo brevemente.
- 3 Unisci i pomodorini tagliati a metà e cuoci 8–10 minuti.
- 4 Scola i paccheri al dente, saltali nel sugo e aggiungi le melanzane e la menta solo alla fine.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Un pizzico di sale affumicato con scorzetta sul piatto e un filo di olio affumicato.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

[Maccaturò](#) [GialloZafferano](#), [Una vita in cucina](#)

Cùscusu trapanese di pesce

4 persone 3 ore

500 g	semola per cuscus
2 kg	pesce di scoglio (scorfano, gallinella, cernia)
1 grande	cipolla
3 spicchi	aglio
3 cucchiaini	concentrato di pomodoro
circa 3 litri	acqua per la ghiotta
1 ciuffo	prezzemolo
qualche	mandorla tostata, alloro, cannella (facoltativa)
q.b.	olio extravergine, sale, pepe



Il piatto di Trapani per eccellenza: semola incocciata a mano, cotta al vapore, bagnata con il brodo di pesce di scoglio.

- 1 Incoccia la semola nella mafaradda: acqua salata a spruzzi, movimenti circolari con le dita, finché si formano granelli. Condiscila con olio, cipolla tritata, prezzemolo, pepe.
- 2 Cuocila a vapore nella cuscusiera per circa un'ora e mezza, con il bordo sigillato da un cordone di farina e acqua.
- 3 Nel frattempo prepara la ghiotta, in abbondanza: soffritto di cipolla e aglio, concentrato, circa 3 litri d'acqua, poi il pesce. Filtra il brodo e tieni i pezzi migliori. Il brodo serve due volte: per bagnare la semola e, a tavola, sul piatto.
- 4 Sgrana il cuscus già cotto al vapore in una terrina, bagnalo con una parte del brodo bollente, coprilo con un panno e lascialo riposare mezz'ora perché lo assorba. Servilo con il pesce e, nel piatto, qualche mestolino di brodo caldo; il resto in una zuppiera a tavola.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Un filo di olio affumicato sul cuscus appena bagnato, prima del riposo: il fumo si mescola al brodo.

Olio affumicato

ISPIRAZIONE

[Ab Vacanze Trapani](#) [Ricette di Sicilia](#)

DALLE NOTE DI
MARIELLA, 2014

Busiate aglio, olio e peperoncino all'affumicato

4 persone 15 min

400 g busiate lunghe
Gusto & Gusto

3 spicchi aglio

1 peperoncino
fresco o secco

8 cucchiiai olio extravergine

2 cucchiiai olio affumicato

un ciuffo prezzemolo

facoltativo pangrattato
tostato

*Il piatto di mezzanotte, con una variante presa dalle note del 2014:
l'olio affumicato messo a crudo.*

- 1 Cuoci le busiate in acqua ben salata.
- 2 Nell'olio extravergine a fuoco dolce fai dorare appena l'aglio a fettine con il peperoncino.
- 3 Scola le busiate al dente e saltale in padella con un mestolino d'acqua di cottura.
- 4 Fuori dal fuoco aggiungi l'olio affumicato e il prezzemolo; il pangrattato tostato, se ti piace, sopra.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qui l'olio affumicato è il condimento: va aggiunto a fuoco spento.

Olio affumicato

Busiate e pasta

ISPIRAZIONE

Note storiche Gusto & Gusto (archivio di Mariella, 2014)

Busiate con le sarde e finocchietto

4 persone 50 min

400 g	busiate lunghe Gusto & Gusto
400 g	sarde fresche già pulite e aperte
150 g	finocchietto selvatico (un mazzo)
1	cipolla
3	filetti di acciuga sott'olio
30 g	uvetta ammollata
30 g	pinoli
1 bustina	zafferano
60 g	pangrattato
q.b.	olio extravergine, sale, pepe



Sarde, finocchietto selvatico, uvetta e pinoli: il mare e la campagna nello stesso piatto. La pasta si cuoce nell'acqua del finocchietto.

- 1 Lessa il finocchietto in abbondante acqua salata per 10 minuti; scolalo, tritalo e tieni da parte l'acqua: ci cuocerai le busiate.
- 2 Tosta il pangrattato in padella con un filo d'olio finché è dorato.
- 3 In una padella larga appassisci la cipolla tritata nell'olio, sciogli le acciughe, aggiungi le sarde a pezzi, uvetta, pinoli e finocchietto. Cuoci 10 minuti e unisci lo zafferano sciolto in un mestolino d'acqua.
- 4 Cuoci le busiate nell'acqua del finocchietto, scolale al dente e saltale nel condimento. Servile con il pangrattato tostato sopra.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo sul piatto, prima del pangrattato.

Olio affumicato

Busiate e pasta

ISPIRAZIONE

[Il cuore in pentola](#) [Buonissimo](#)

Busiate ca' muddica: acciughe e mollica tostata

4 persone 20 min

400 g	busiate lunghe Gusto & Gusto
8	filetti di acciuga sott'olio
2 spicchi	aglio
80 g	pangrattato o mollica di pane raffermo
1	peperoncino (facoltativo)
un ciuffo	prezzemolo
8 cucchiaini	olio extravergine

La mollica tostata era «il formaggio dei poveri». Con le acciughe diventa uno dei primi più veloci della tradizione.

- 1 Tosta la mollica in padella con un cucchiaino d'olio, mescolando, finché è dorata e croccante. Tienila da parte.
- 2 Nella stessa padella scalda l'olio con l'aglio e il peperoncino, poi sciogli le acciughe a fuoco dolce.
- 3 Cuoci le busiate in acqua salata e scolale al dente, tenendo un mestolino d'acqua di cottura.
- 4 Salta le busiate nel condimento con l'acqua di cottura, poi aggiungi prezzemolo e mollica tostata.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

A fuoco spento, un cucchiaino di olio affumicato sulla pasta: la mollica prende il profumo di brace.

Olio affumicato

Busiate e pasta

ISPIRAZIONE

[Ab Vacanze Trapani](#) [The Sicilian Way](#)

SICILIA • PASTA AL
FORNO

Involtini di melanzane con pasta Margherita

4 persone 1 ora e 15

3	melanzane lunghe
250 g	pasta Margherita Gusto & Gusto
700 g	passata di pomodoro
1	cipolla piccola
un ciuffo	basilico
120 g	caciocavallo o provola a dadini
50 g	pecorino grattugiato
q.b.	olio per friggere, olio extravergine, sale naturale, pepe

Fette di melanzana fritte, arrotolate intorno alla pasta condita con il sugo, poi al forno: un primo che si porta in tavola già porzionato.

- 1 Taglia le melanzane per il lungo a fette di mezzo centimetro, salale con il sale naturale e lasciale spurgare 30 minuti. Asciugale e friggile finché sono dorate; tienile su carta assorbente.
- 2 Prepara il sugo: cipolla appassita nell'olio, passata, basilico, sale. Cuoci 20 minuti.
- 3 Cuoci la pasta Margherita molto al dente e condiscila con metà del sugo, il caciocavallo e metà del pecorino.
- 4 Su ogni fetta di melanzana metti un mucchietto di pasta, arrotola e sistema gli involtini in una teglia sporcata di sugo. Copri con il resto del sugo e del pecorino e cuoci a 180 °C per 20 minuti.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Appena sfornati, un filo di olio affumicato su ogni involtino: la melanzana fritta prende la nota di brace.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

[Sonia Peronaci](#) [Il cuore in pentola](#) [GialloZafferano](#), [Le torte di Gessica](#)

RICETTA DI CASA

Busiate di Tumminia con pomodorini arrostiti e mandorle

4 persone 40 min

400 g busiate di
Tumminia Gusto
& Gusto

500 g pomodorini

50 g mandorle tostate

1 spicchio aglio

un ciuffo basilico

q.b. olio extravergine,
sale naturale

I pomodorini passati in forno diventano dolci e concentrati; le mandorle tritate ricordano il pesto trapanese.

- 1 Taglia i pomodorini a metà, condiscili con olio e poco sale naturale e arrostitisci a 190 °C per 25 minuti.
- 2 Trita grossolanamente mandorle, aglio e basilico.
- 3 Cuoci le busiate al dente e saltale con i pomodorini e poca acqua di cottura.
- 4 Fuori dal fuoco aggiungi il trito di mandorle.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Un filo sottile di olio affumicato nel piatto: deve arrivare dopo il pomodoro, senza coprirlo.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA

Paccheri con ricotta, limone e pistacchio

4 persone 25 min

400 g	paccheri Gusto & Gusto
300 g	ricotta
50 g	pistacchi
50 g	pecorino grattugiato
1	limone non trattato
q. b.	pepe nero, sale al limone

Una crema fredda che si scioglie con il calore della pasta, fresca di limone.

- 1 In una ciotola grande lavora la ricotta con pecorino, pepe e un mestolino d'acqua di cottura.
- 2 Cuoci i paccheri al dente e versali nella ciotola con la crema.
- 3 Mescola lontano dal fuoco, aggiungendo altra acqua di cottura se serve.
- 4 Completa con pistacchi tritati e scorza di limone.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Una macinata leggera di sale al limone: dà freschezza senza rendere la crema salata.

Busiate e pasta

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA

Busiate con broccoli e pangrattato

4 persone 35 min

400 g	busiate corte Gusto & Gusto
500 g	broccoli (cime)
2	filetti di acciuga
1 spicchio	aglio
50 g	pangrattato
1	peperoncino (facoltativo)
q. b.	olio extravergine, olio affumicato

I broccoli si cuociono nell'acqua della pasta e poi si schiacciano in padella fino a diventare un sugo.

- 1 Lessa le cime di broccoli nell'acqua salata che userai per la pasta; togliile con la schiumarola.
- 2 In padella rosola aglio, acciughe e peperoncino, unisci i broccoli e schiacciane una parte.
- 3 Tosta il pangrattato in una padella asciutta.
- 4 Cuoci le busiate nella stessa acqua e saltale con i broccoli e un po' di acqua di cottura.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

A fuoco spento, olio affumicato e pangrattato tostato.

Olio affumicato

Busiate e pasta

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA ·
PIATTO FREDDO

Insalata di busiate con tonno, capperi e olive

4 persone 25 min + riposo

400 g	busiate corte Gusto & Gusto
200 g	tonno sott'olio sgocciolato
250 g	pomodorini
80 g	olive verdi
1 cucchiaino	capperi dissalati
un ciuffo	prezzemolo
q.b.	olio extravergine, sale al limone

La pasta fredda dell'estate, da preparare prima e portare in spiaggia o in campagna.

- 1 Cuoci le busiate al dente, scolale e allargale su un vassoio con un filo d'olio.
- 2 Taglia pomodorini e olive.
- 3 Unisci pasta, tonno, pomodorini, olive, capperi e prezzemolo.
- 4 Lascia riposare 20 minuti a temperatura ambiente.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Il sale al limone va aggiunto appena prima di servire, quando la pasta ha assorbito il condimento.

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

2 Zuppe e minestre

Le zuppe sono il posto dove l'olio affumicato si sente di più. Le note del 2014 lo dicevano già: superlativo sul macco di fave e sulla zuppa di ceci. E va bene anche sulla zuppa di cozze.

SICILIA • CUCINA
CONTADINA

Macco di fave

4 persone 2 ore + ammollo

400 g fave secche
sgusciate

1 cipolla

1 costa sedano

un finocchietto
mazzetto selvatico

2 pomodori maturi
(facoltativi)

q. b. olio extravergine,
sale al rosmarino,
pepe



Fave secche cotte fino a diventare crema. Nelle note del 2014 l'olio affumicato sul macco è definito «superlativo».

- 1 Lascia le fave in ammollo in acqua fredda per una notte, poi sciacquale.
- 2 Mettile in pentola con cipolla, sedano, finocchietto e i pomodori, coperte d'acqua di due dita.
- 3 Cuoci a fuoco basso per circa due ore, mescolando spesso e aggiungendo acqua calda quando serve, finché le fave si sfaldano.
- 4 Schiaccia con il cucchiaino di legno fino a una crema; se vuoi, cuocici dentro spaghetti spezzati o busiate corte.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Nel piatto, un filo generoso di olio affumicato e un pizzico di sale al rosmarino.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Dissapore](#) [Il cuore in pentola](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

DAL RACCONTO DI
MARIELLA

Zuppa di legumi del braciere

4 persone 1 ora (legumi già
ammollati)

300 g legumi misti
ammollati (ceci,
fave, lenticchie,
cicerchie)

1 cipolla

1 carota

1 costa sedano

1 rametto rosmarino

q.b. olio extravergine,
olio affumicato,
sale al rosmarino

4 fette pane casereccio
tostato

Quella della nonna cuoceva ore sul braciere. Questa è la versione di oggi, più veloce, con lo stesso finale.

- 1 Soffriggi dolcemente cipolla, carota e sedano tritati in un filo d'olio.
- 2 Aggiungi i legumi scolati e il rosmarino, copri con acqua fredda.
- 3 Cuoci a fuoco basso, pentola coperta, finché i legumi sono morbidi; i tempi cambiano da un legume all'altro.
- 4 Frulla un mestolo di zuppa e rimettilo in pentola, per renderla più cremosa.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Alla fine un filo di olio affumicato e qualche granello di sale al rosmarino: la zuppa prende il profumo del braciere.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Post «La storia dei prodotti», pagina Gusto & Gusto (settembre 2026) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

Pasta e ceci con busiate di Tumminia

4 persone 1 ora e mezza +
ammollo

250 g ceci secchi
(oppure 600 g già
lessati)

250 g busiate di
Tumminia Gusto
& Gusto

1 cipolla

1 carota

1 costa sedano

1 rametto rosmarino

1 concentrato di
cucchiaino pomodoro
(facoltativo)

circa 1,5 acqua o brodo
litri vegetale

q.b. olio extravergine,
olio affumicato,
sale al rosmarino,
pepe

La zuppa di ceci è la seconda che le note del 2014 indicano per l'olio affumicato. Qui con la Tumminia, che regge la cottura nella minestra.

- 1 Lascia i ceci in ammollo per una notte, poi lessali in acqua fresca per circa un'ora e mezza, finché sono teneri.
- 2 In una pentola fai appassire nell'olio cipolla, carota e sedano tritati, con il rosmarino; aggiungi il concentrato se lo usi.
- 3 Unisci i ceci con un po' della loro acqua e schiacciane una parte con la forchetta per rendere la zuppa cremosa.
- 4 Aggiungi acqua calda e cuoci dentro le busiate, mescolando spesso, finché sono al dente e la minestra è densa.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Nel piatto, un filo di olio affumicato e un pizzico di sale al rosmarino.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

ISPIRAZIONE

[Cucchiaino d'Argento](#) [Ricette di Sicilia](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

TRAPANI

Zuppa di cozze alla trapanese

4 persone 40 min

1,5 kg cozze

400 g pomodorini

40 g mandorle tostate tritate

2 spicchi aglio

mezzo bicchiere vino bianco secco

un ciuffo prezzemolo

1 peperoncino (facoltativo)

8 fette pane casereccio tostato

q.b. olio extravergine, sale naturale

A Trapani nella zuppa di cozze entrano le mandorle tritate, come nel pesto: danno corpo al sugo.

- 1 Pulisci bene le cozze: raschia i gusci e togli il bisso.
- 2 In una pentola larga scalda l'olio con aglio e peperoncino, aggiungi le cozze e il vino, copri e fai aprire a fuoco vivo per 4–5 minuti.
- 3 Togli le cozze e filtra il liquido. Nella stessa pentola cuoci i pomodorini per 10 minuti con il liquido filtrato e le mandorle.
- 4 Rimetti le cozze nel sugo per due minuti, poi prezzemolo. Servi con il pane tostato.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato sul pane tostato e un filo sulla zuppa appena servita.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Quelli della ratatouille](#) [Yoga mon amour](#)

3 Secondi di mare e di terra

Tonno, pesce spada, polpo, sarde: il mare di Trapani. E una tagliata, perché sulla carne alla brace l'olio affumicato raddoppia il profumo della griglia.

TRAPANI • LA CUCINA
DELLE TONNARE

Tonno alla brace con salmoriglio

4 persone 20 min

4 tranci di tonno da
180 g, alti 2 cm

1 limone

1 origano secco
cucchiaino

1 spicchio aglio

un ciuffo prezzemolo

6 cucchiaini olio extravergine

q.b. sale affumicato
con scorzetta



Tranci alti, cotti poco. Il salmoriglio, con limone e origano, si prepara mentre la brace è pronta.

- 1 Salmoriglio: emulsiona olio, succo di limone, aglio schiacciato, origano e prezzemolo tritato.
- 2 Scalda bene la griglia. Ungi appena i tranci.
- 3 Cuoci un minuto e mezzo per lato: dentro il tonno deve restare rosato.
- 4 Servi subito con il salmoriglio.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Nel salmoriglio metà olio extravergine e metà olio affumicato; sul trancio, il sale affumicato con scorzetta.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Ricette di Sicilia](#)

SICILIA OCCIDENTALE

Involtini di pesce spada alla trapanese

4 persone 45 min

500 g	pesce spada a fette sottili
80 g	pangrattato
30 g	pecorino grattugiato
20 g	pinoli
20 g	uvetta ammollata
un ciuffo	prezzemolo
1	limone (scorza e succo)
1	cipolla rossa, foglie di alloro
q. b.	olio extravergine, sale, pepe



Fette sottili arrotolate su un ripieno di pangrattato, pinoli e uvetta, alternate a cipolla e alloro sugli spiedini.

- 1 Tosta il pangrattato in padella con un filo d'olio, poi mescolalo con pecorino, pinoli, uvetta, prezzemolo, scorza di limone.
- 2 Batti le fette di pesce spada tra due fogli di carta forno e tagliale in rettangoli.
- 3 Metti un cucchiaino di ripieno su ogni fetta e arrotola.
- 4 Infilza sugli spiedini alternando involtino, spicchio di cipolla e foglia di alloro. Griglia o cuoci in forno a 200 °C per 10–12 minuti.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo appena tolti dal fuoco.

Olio affumicato

ISPIRAZIONE

[Buonissimo](#)

TRAPANI

Pesce spada alla trapanese in padella

4 persone 25 min

4	fette di pesce spada da 150 g
300 g	pomodorini
1 cucchiaino	capperi dissalati
12	olive verdi
1 spicchio	aglio
qualche foglia	menta e basilico
q.b.	olio extravergine, sale naturale

Pomodorini, capperi, olive e menta: il sapore del pesto trapanese, cotto sul pesce.

- 1 In padella larga scalda l'olio con l'aglio, aggiungi pomodorini, capperi e olive e cuoci 5 minuti.
- 2 Adagia le fette di pesce spada nel sugo, un pizzico di sale naturale.
- 3 Cuoci 3–4 minuti per lato, coperto.
- 4 Finisci con menta e basilico spezzati.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Nel piatto, un filo di olio affumicato sul pesce, non sul sugo.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Saporie](#)

SICILIA

Polpo alla griglia con patate

4 persone 1 ora e 15

1 kg polpo

600 g patate

1 limone

un ciuffo prezzemolo

1 foglia alloro

q.b. olio extravergine,
olio affumicato,
sale affumicato
con scorzetta

Prima lessato, poi passato sulla griglia calda per la crosta. Le patate raccolgono il condimento.

- 1 Immergi il polpo tre volte nell'acqua bollente, poi lascialo cuocere con l'alloro 40–50 minuti. Spegni e fallo raffreddare nella sua acqua.
- 2 Lessa le patate con la buccia, sbucciale e tagliale a tocchi.
- 3 Taglia i tentacoli e passali sulla griglia rovente, due minuti per lato.
- 4 Componi il piatto con patate, polpo, prezzemolo, scorza di limone.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato su polpo e patate ancora caldi e un pizzico di sale affumicato con scorzetta.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Agrodolce](#) [Il Golosario](#)

Carpaccio di tonno e pesce spada

4 persone	15 min + abbattimento
200 g	tonno abbattuto
200 g	pesce spada abbattuto
1	limone non trattato
un mazzetto	rucola o finocchietto
q.b.	olio affumicato, sale al limone, pepe rosa

Pesce crudo tagliato sottile. Le note del 2014: sui carpacci l'olio affumicato fa sembrare il pesce affumicato.

- 1 Usa solo pesce già abbattuto (−20 °C per almeno 24 ore), come richiesto per il consumo a crudo.
- 2 Taglia a fette sottilissime con il pesce ben freddo, o battilo tra due fogli di pellicola.
- 3 Disponi le fette sul piatto freddo, alternando tonno e pesce spada.
- 4 Scorza di limone e qualche foglia di rucola.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo e sale al limone all'ultimo momento, perché il sale non «cuocia» il pesce.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Buonissimo](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

TRAPANI · PESCE
AZZURRO

Sarde a beccafico trapanesi

4 persone 50 min

800 g	sarde fresche aperte a libro
100 g	pangrattato
30 g	pinoli
30 g	uvetta
1	arancia (succo)
1	limone
un ciuffo	prezzemolo, foglie di alloro
q.b.	olio extravergine, sale naturale

A Trapani le sarde si chiudono a coppie o si arrotolano, e il ripieno prende l'agrume.

- 1 Tosta il pangrattato con un filo d'olio; unisci pinoli, uvetta ammollata, prezzemolo, un pizzico di sale e un po' di succo d'arancia.
- 2 Farcisci ogni sarda con un cucchiaino di ripieno e arrotolala partendo dalla testa.
- 3 Sistema gli involtini in teglia, con una foglia di alloro tra l'uno e l'altro.
- 4 Bagna con olio e succo di arancia e limone, cuoci in forno a 180 °C per circa 20 minuti.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qualche goccia di olio affumicato appena fuori dal forno.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Ab Vacanze Trapani](#) [Bontà Lico](#)

DALLE NOTE DI MARIELLA

Tagliata di manzo, rucola e sale al Nero d'Avola

4 persone 20 min

800 g	controfiletto di manzo in un pezzo
100 g	rucola
200 g	pomodorini
40 g	scaglie di pecorino siciliano o di grana
q. b.	olio affumicato, sale al Nero d'Avola, pepe



La carne alla brace è il primo uso scritto nelle note: poche gocce a fine cottura per «un gusto di brace più accentuato».

- 1 Porta la carne a temperatura ambiente per mezz'ora.
- 2 Scalda bene la griglia o la piastra; cuoci 3–4 minuti per lato per una cottura al sangue.
- 3 Lascia riposare 5 minuti, poi taglia a fette diagonali.
- 4 Servi sul letto di rucola e pomodorini, con le scaglie di pecorino.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sale al Nero d'Avola sulle fette appena tagliate e un filo di olio affumicato.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[GialloZafferano](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

Tonno in agrodolce alla trapanese

4 persone 40 min

4 tranci di tonno da
180 g

500 g cipolle bianche o
rosse

60 ml aceto di vino
bianco

1 zucchero
cucchiaino

qualche menta
foglia

q.b. farina, olio
extravergine, sale
affumicato con
scorzetta

Il secondo delle tonnare: tranci appena infarinati, coperti di cipolle cotte con aceto e zucchero. È ancora più buono il giorno dopo.

- 1 Taglia le cipolle a fette sottili e falle appassire a fuoco basso nell'olio per 15 minuti, senza farle scurire.
- 2 Infarina leggermente i tranci e rosolali in un'altra padella con un filo d'olio, un minuto e mezzo per lato.
- 3 Aggiungi alle cipolle l'aceto e lo zucchero e lascia evaporare per due minuti.
- 4 Versa le cipolle sui tranci, aggiungi la menta e lascia insaporire. Si serve tiepido o a temperatura ambiente.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Al momento di servire, un pizzico di sale affumicato con scorzetta e qualche goccia di olio affumicato.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Gnam Gnam](#) [San Vito Web](#)

COTTURA AL SALE

Orata al sale

4 persone 45 min

2	orate da 500–600 g, eviscerate ma con le squame
2 kg	sale grosso marino di Trapani
2	albumi (facoltativi)
1	limone
2 rametti	rosmarino o foglie di alloro
q.b.	olio affumicato, sale al limone

Il pesce cotto dentro una crosta di sale grosso resta morbido e non si asciuga. Le note del 2014 citano proprio il pesce «al sale» tra quelli da finire con l'olio affumicato.

- 1 Accendi il forno a 200 °C. Metti nella pancia delle orate fettine di limone e le erbe.
- 2 Mescola il sale grosso con gli albumi e un bicchiere d'acqua: deve diventare come sabbia bagnata.
- 3 Fai uno strato di sale in teglia, adagia le orate e coprile completamente con il resto, premendo bene.
- 4 Cuoci circa 30 minuti. Rompi la crosta a tavola, togli la pelle e sfiletta.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sui filetti caldi, olio affumicato a filo e, se serve, un granello di sale al limone.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Agrodolce](#) [Fatto in casa da Benedetta](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

SICILIA

Calamari alla griglia con salmoriglio

4 persone 25 min

1 kg	calamari medi, puliti
1	limone
1 cucchiaino	origano secco
1 spicchio	aglio
un ciuffo	prezzemolo
6 cucchiaini	olio extravergine
2 cucchiaini	olio affumicato
q.b.	sale affumicato con scorzetta

Cottura breve e griglia rovente: così restano teneri. Le note del 2014 indicano i calamari tra i piatti dove l'olio affumicato funziona meglio.

- 1 Asciuga bene i calamari; incidi appena i corpi a griglia, senza tagliarli del tutto.
- 2 Prepara il salmoriglio: olio extravergine, olio affumicato, succo di limone, origano, aglio schiacciato e prezzemolo tritato.
- 3 Scalda la griglia fino a che è rovente e cuoci i calamari 2–3 minuti per lato.
- 4 Servili subito, spennellati di salmoriglio.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qui l'olio affumicato va nel salmoriglio, a crudo; sul piatto un pizzico di sale affumicato con scorzetta.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Il cuore in pentola](#) [GialloZafferano](#), [Ricette che passione](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

MAZARA DEL VALLO ·
CRUDO

Gamberi rossi crudi con sale al limone

4 persone 15 min +
abbattimento

16 gamberi rossi di
Mazara abbattuti

1 limone non
trattato

qualche ciuffetto di
finocchietto o
basilico

q.b. olio affumicato,
sale al limone,
pepe rosa

*Il gambero rosso di Mazara crudo vuole pochissimo: un filo d'olio, un
granello di sale, un profumo di agrume.*

- 1 Usa solo gamberi già abbattuti (−20 °C per almeno 24 ore),
come richiesto per il consumo a crudo. Scongela in frigo.
- 2 Sguscia le code lasciando la testa attaccata se vuoi servirle
intere, e togliti il filo nero.
- 3 Disponi sul piatto freddo, leggermente schiacciate.
- 4 Grattugia sopra la scorza di limone, aggiungi il finocchietto e
qualche grano di pepe rosa.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Solo all'ultimo: poche gocce di olio affumicato e il sale
al limone. Niente succo di limone, che «cuocerebbe» il
gambero.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Cucchiaio d'Argento](#) [I love Ostrica](#)

Agnello al forno con patate e sale al rosmarino

4 persone 1 ora e 40

1,2 kg	agnello a pezzi (spalla e cosciotto)
1 kg	patate
2	cipolle
200 g	pomodorini
3 spicchi	aglio
2 rametti	rosmarino
mezzo bicchiere	vino bianco
q.b.	olio extravergine, sale al rosmarino, pepe

Il pranzo di Pasqua. Le note del 2014 consigliano il sale aromatizzato sugli arrosti e l'olio affumicato sulla carne appena cotta.

- 1 Accendi il forno a 180 °C. Taglia le patate a spicchi e le cipolle a fette.
- 2 In una teglia grande metti agnello, patate, cipolle, pomodorini, aglio e rosmarino. Condisci con olio, pepe e un pizzico di sale al rosmarino.
- 3 Bagna con il vino e cuoci coperto con carta forno per 45 minuti.
- 4 Scopri, gira i pezzi e continua altri 40–45 minuti, finché carne e patate sono dorate.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Appena sfornato, sale al rosmarino sulla carne e un filo di olio affumicato su carne e patate.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Il cuore in pentola](#) [Tavolartegusto](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

RICETTA DI CASA

Pollo arrosto all'arancia e rosmarino

4 persone 1 ora

8	sovracosce di pollo
2	arance
2 spicchi	aglio
1	cipolla rossa
q.b.	olio extravergine, sale al rosmarino, pepe

Sovracosce in teglia con arancia e cipolla rossa: il sale al rosmarino si mette sulla pelle ancora croccante.

- 1 Accendi il forno a 200 °C. Disponi il pollo in teglia con cipolla a spicchi, aglio e gli spicchi di un'arancia.
- 2 Condisci con olio, pepe e il succo della seconda arancia.
- 3 Cuoci 45–50 minuti, girando i pezzi una volta.
- 4 Lascia riposare cinque minuti prima di servire.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sale al rosmarino macinato sulla pelle calda; un filo di olio affumicato nel piatto.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA

Filetto di maiale con cipolle rosse e Nero d'Avola

4 persone 40 min

700 g	filetto di maiale
3	cipolle rosse
mezzo bicchiere	vino Nero d'Avola
1 cucchiaino	miele
q.b.	olio extravergine, sale al Nero d'Avola, pepe

Il vino rosso e un cucchiaino di miele trasformano le cipolle in una salsa scura e lucida.

- 1 Rosola il filetto in padella con un filo d'olio su tutti i lati.
- 2 Aggiungi le cipolle a spicchi e sfuma con il vino.
- 3 Unisci il miele, copri e cuoci a fuoco dolce per circa 20 minuti.
- 4 Lascia riposare la carne cinque minuti e tagliala a medaglioni.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sale al Nero d'Avola e un filo di olio affumicato direttamente sui medaglioni.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA ·
VEGETARIANA

Polpette di ceci al forno con salsa allo yogurt

4 persone 40 min

400 g	ceci già cotti
1	uovo
50 g	pangrattato
1 spicchio	aglio
un ciuffo	prezzemolo
150 g	yogurt greco
mezzo	limone
q.b.	olio extravergine, sale al rosmarino

Un secondo senza carne, che piace anche ai bambini.

- 1 Schiaccia i ceci con la forchetta e mescolali con uovo, pangrattato, aglio tritato e prezzemolo.
- 2 Forma polpette piccole e spennellale d'olio.
- 3 Cuoci a 200 °C per 20–25 minuti, girandole a metà.
- 4 Mescola lo yogurt con succo di limone e un filo d'olio.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Servile calde con la salsa, un pizzico di sale al rosmarino e qualche goccia di olio affumicato sullo yogurt.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

4 Pane e contorni

Quello che sta al centro della tavola trapanese: pane caldo condito, caponata, patate.

TRAPANI E SCOPELLO

Pane cunzato

4 persone 10 min

- | | |
|-------|--|
| 1 | pagnotta di semola di grano duro, calda |
| 2 | pomodori maturi |
| 150 g | primo sale, tuma o mozzarella |
| 6 | filetti di acciuga |
| q. b. | origano, olio affumicato, sale erbe e limone, pepe |



Pane caldo di grano duro, aperto e «cunzato»: la merenda e la cena dei trapanesi.

- 1 Taglia il pane a metà in orizzontale finché è ancora caldo.
- 2 Bagna la mollica con olio, un pizzico di sale erbe e limone, origano e pepe.
- 3 Distribuisci fette di pomodoro, formaggio a fette e acciughe.
- 4 Richiudi, premi con la mano e taglia a spicchi.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qui l'olio affumicato sostituisce quello normale: si sente appena si morde il pane caldo.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[Ab Vacanze Trapani](#)

SICILIA

Caponata di melanzane

4 persone 1 ora + riposo

1 kg	melanzane
1	cipolla
2 coste	sedano
200 g	passata di pomodoro
80 g	olive verdi
1 cucchiaino	capperi
50 ml	aceto di vino
1 cucchiaino	zucchero
q.b.	olio per friggere, basilico, sale naturale



Agrodolce, meglio il giorno dopo. Un piatto della possibile futura linea di conserve.

- 1 Taglia le melanzane a cubetti, salale con il sale naturale e lasciale spurgare mezz'ora; asciugale e friggile.
- 2 Sbollenta il sedano a pezzi per due minuti.
- 3 Soffriggi la cipolla, aggiungi sedano, olive, capperi e passata; cuoci 10 minuti.
- 4 Unisci le melanzane, poi aceto e zucchero; lascia evaporare e fai riposare almeno qualche ora. Basilico prima di servire.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

A tavola, un filo di olio affumicato sulla caponata a temperatura ambiente.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Tavolartegusto](#) [Sicily Addict](#)

DALLE NOTE DI MARIELLA

Patate al forno al rosmarino, con olio affumicato

4 persone 50 min

1 kg patate

2 spicchi aglio in camicia

q.b. olio extravergine,
olio affumicato,
sale al rosmarino

Il contorno più semplice del ricettario. Le note consigliano l'olio affumicato su patate al forno, lesse e nel purè.

- 1 Taglia le patate a spicchi e sciacquale; asciugale bene.
- 2 Condiscile con olio extravergine e l'aglio, stendile in un solo strato.
- 3 Cuoci a 200 °C per 40 minuti, girandole a metà.
- 4 Appena sfornate, sale al rosmarino.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato sulle patate fumanti. Nel purè, due cucchiaini al posto di una parte del burro.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Note storiche Gusto & Gusto, 2014

Rianata trapanese

4 20 min + 3 ore di
persone lievitazione

sub Impasto

500 g semola
rimacinata di
grano duro

320 ml acqua tiepida

8 g lievito di birra
fresco

10 g sale

2 cucchiaini olio extravergine

sub Condimento

400 g pomodori maturi
o pomodorini

8 filetti di acciuga

2 spicchi aglio a fettine

80 g pecorino
grattugiato

2 cucchiaini origano secco,
abbondante

q.b. olio extravergine,
olio affumicato



La pizza di Trapani, «arriganata»: tanto origano, pomodoro, acciughe, aglio e pecorino, senza mozzarella.

- 1 Sciogli il lievito nell'acqua, impasta con la semola, aggiungi olio e sale e lavora fino a un impasto liscio. Lascia lievitare coperto per circa 3 ore.
- 2 Stendi l'impasto in una teglia unta, alto circa un centimetro.
- 3 Distribuisci pomodoro a pezzi, acciughe, aglio, pecorino e tanto origano; un filo d'olio.
- 4 Cuoci in forno già caldo a 250 °C per 15–20 minuti, finché il bordo è dorato.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Le note del 2014: sulla pizza appena sfornata, una colatina di olio affumicato rafforza il profumo del forno a legna.

Olio affumicato

ISPIRAZIONE

[Fornelli di Sicilia](#) [Giusina in cucina](#) [Sonia Peronaci](#)

PANTELLERIA

Insalata pantesca

4 persone 30 min

600 g	patate
300 g	pomodori da insalata
1	cipolla rossa
2 cucchiaini	capperi di Pantelleria dissalati
80 g	olive verdi
1 cucchiaino	origano
facoltativi	tonno sott'olio, uova sode
q.b.	olio extravergine, olio affumicato, sale erbe e limone

Patate, pomodori, capperi e olive: l'insalata dell'isola da cui arriva lo zibibbo che bagna il faggio dell'affumicatura.

- 1 Lessa le patate con la buccia, sbucciale e tagliale a tocchi ancora tiepide.
- 2 Taglia i pomodori a spicchi e la cipolla ad anelli sottili.
- 3 Unisci patate, pomodori, cipolla, capperi e olive; condisci con olio extravergine e origano.
- 4 Lascia riposare un quarto d'ora prima di servire, perché le patate assorbano il condimento.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sulle patate tiepide un filo di olio affumicato e il sale erbe e limone: l'isola dello zibibbo e il fumo del faggio nello stesso piatto.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Dissapore](#) [Cucchiaino d'Argento](#) [Vivere Pantelleria](#)

SICILIA · INVERNO

Insalata di arance, finocchi e olive

4 persone 15 min

4	arance
2	finocchi
60 g	olive nere
1	cipollotto (facoltativo)
q.b.	olio affumicato, sale affumicato con scorzetta, pepe nero

*Il contorno dell'inverno siciliano: dolce, amaro e sapido insieme.
Accompagna bene il pesce alla griglia.*

- 1 Pela le arance a vivo, togliendo anche la parte bianca, e tagliale a fette.
- 2 Affetta sottili i finocchi, tenendo qualche ciuffetto verde.
- 3 Disponi arance e finocchi sul piatto, con le olive e il cipollotto ad anelli.
- 4 Condisci solo al momento di servire.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato e sale affumicato con scorzetta: il fumo accanto alla dolcezza dell'arancia.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Il cuore in pentola](#) [The Sicilian Way](#)

ANTIPASTO

Bruschetta al pomodoro con olio affumicato

4 persone 10 min

8 fette	pane casereccio
4	pomodori maturi
1 spicchio	aglio
qualche foglia	basilico, oppure origano
q.b.	olio affumicato, sale erbe e limone

Il modo più veloce per far conoscere l'olio affumicato: pane abbrustolito, pomodoro, un filo d'olio.

- 1 Abbrustolisci il pane sulla griglia o in forno.
- 2 Strofina l'aglio sulle fette ancora calde.
- 3 Taglia i pomodori a dadini e condiscili con basilico e un pizzico di sale erbe e limone.
- 4 Distribuisci il pomodoro sul pane.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo sopra, al momento di servire.
Buona anche solo pane, olio affumicato e un granello di sale.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Buonissimo](#) Note storiche Gusto & Gusto, 2014

ANTIPASTO

Involtini di melanzane con ricotta e basilico

4 persone 30 min

2	melanzane lunghe
300 g	ricotta fresca
30 g	pecorino grattugiato
20 foglie	basilico
1	limone non trattato (scorza)
q.b.	olio affumicato, sale erbe e limone, pepe nero

La versione fresca: melanzane grigliate, ricotta e foglie di basilico. Si preparano in anticipo e si servono a temperatura ambiente.

- 1 Taglia le melanzane per il lungo a fette sottili, meno di mezzo centimetro, e grigliale su una piastra ben calda, un paio di minuti per lato.
- 2 Lavora la ricotta con pecorino, scorza di limone, pepe e un pizzico di sale erbe e limone.
- 3 Su ogni fetta stendi un cucchiaino di ricotta e appoggia una o due foglioline di basilico.
- 4 Arrotola, chiudi se serve con uno stecchino e sistema gli involtini sul piatto.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Prima di servire, un filo di olio affumicato sugli involtini: sulla melanzana grigliata raddoppia il profumo della piastra.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

[Ricetta.it](#) [Cucinare.it](#)

RICETTA DI CASA

Verdure grigliate con olio affumicato

4 persone 30 min

1	melanzana
2	zucchine
2	peperoni
1	cipolla rossa
qualche foglia	basilico o menta
q.b.	olio affumicato, sale naturale

Le note del 2014 consigliano l'olio affumicato anche sulle verdure alla griglia: qui la ricetta.

- 1 Taglia le verdure a fette o falde regolari.
- 2 Grigliale poche alla volta su una piastra molto calda.
- 3 Disponile a strati sul piatto con basilico o menta.
- 4 Lasciale riposare dieci minuti.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Condisci alla fine con sale naturale e olio affumicato, senza rimetterle sul fuoco.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto Note storiche Gusto & Gusto, 2014

RICETTA DI CASA

Patate schiacciate croccanti al rosmarino

4 persone 55 min

800 g	patate piccole
2 spicchi	aglio
q.b.	olio extravergine, sale al rosmarino, olio affumicato

Prima lessate, poi schiacciate e passate in forno finché i bordi diventano croccanti.

- 1 Lessa le patate con la buccia finché sono tenere.
- 2 Sistemale in teglia e schiacciale con il fondo di un bicchiere.
- 3 Condisci con olio e aglio.
- 4 Cuoci a 220 °C per 25 minuti, finché i bordi sono croccanti.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Appena sfornate, sale al rosmarino e un filo di olio affumicato: il calore libera il profumo di brace.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

RICETTA DI CASA ·
AUTUNNO

Zucca arrostita con sale affumicato e mandorle

4 persone 40 min

800 g	zucca pulita
40 g	mandorle
1 spicchio	aglio
un ciuffo	prezzemolo
q.b.	olio extravergine, sale affumicato con scorzetta

La dolcezza della zucca con il fumo del sale e la croccantezza delle mandorle.

- 1 Taglia la zucca a spicchi non troppo sottili.
- 2 Condiscila con olio e aglio e cuocila a 210 °C per circa 30 minuti.
- 3 Tosta le mandorle e tritale grossolanamente.
- 4 Completa la zucca con prezzemolo e mandorle.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Il sale affumicato con scorzetta, usato con misura, e qualche goccia di olio affumicato.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

5 Formaggi e taglieri

Ricotta, mozzarella, burrata, caciocavallo, primo sale: formaggi che si trovano in ogni supermercato. I freschi e i morbidi sono i migliori compagni dell'olio affumicato: il grasso del latte porta il fumo senza coprirlo.

FORMAGGIO	COM 'È	CON I PRODOTTI GUSTO & GUSTO
Ricotta, vaccina o di pecora	Fresca, dolce, morbida	Olio affumicato + sale affumicato con scorzetta, su pane caldo; al forno con sale al rosmarino
Mozzarella o fior di latte	Fresca, lattea	Caprese e pane cunzato; olio affumicato + sale erbe e limone
Burrata o stracciatella	Cuore di panna	Con pomodorini o sopra le busiate al pesto; olio affumicato a filo + sale al limone
Primo sale o tuma	Pecorino fresco, delicato	Pane cunzato, insalate; olio affumicato + origano
Caciocavallo	Pasta filata stagionata	All'argentiera, in padella; qualche goccia di olio alla fine
Stracchino o crescenza	Morbidissimo	Su pane tostato caldo con una goccia di olio affumicato
Pecorino siciliano o grana	Stagionato, sapido	A scaglie sulla tagliata; grattugiato nel pesto trapanese

Provola e scamorza affumicate hanno già il loro fumo: con loro meglio l'olio extravergine normale, oppure solo poche gocce di affumicato.

ANTIPASTO • 5 MINUTI

Ricotta, olio affumicato e sale con scorzetta

4 persone 5 min

250 g ricotta fresca,
vaccina o di
pecora

4 fette pane casereccio
tostato

q.b. olio affumicato,
sale affumicato
con scorzetta di
limone, pepe
nero

facoltativo qualche foglia di
menta o timo

La prova più semplice per far assaggiare l'olio affumicato: ricotta fresca, pane caldo, una goccia d'olio.

- 1 Tieni la ricotta fuori dal frigo per 15 minuti e lavorala appena con la forchetta.
- 2 Spalmala sul pane ancora caldo, oppure dividila in quattro piattini.
- 3 Fai una piccola conca con il cucchiaino e versaci l'olio affumicato.
- 4 Finisci con qualche granello di sale e una macinata di pepe.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

È il formato giusto per le degustazioni al banco: un cucchiaino di ricotta, una goccia d'olio, un granello di sale.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[GialloZafferano, crostini con ricotta e pesto](#)

DALLE NOTE DI MARIELLA

Caprese affumicata

4 persone 10 min

2 mozzarelle o fior
di latte da 125 g

3 pomodori cuore
di bue

qualche
foglia basilico

q.b. olio affumicato,
sale erbe e
limone, origano

Nelle note del 2014: «Usato sulla mozzarella è una vera esperienza sensoriale».

- 1 Taglia pomodori e mozzarella a fette di mezzo centimetro; lascia sgocciolare la mozzarella.
- 2 Alternali sul piatto con il basilico.
- 3 Un pizzico di sale erbe e limone sul pomodoro, origano.
- 4 Olio affumicato a filo al momento di portare in tavola.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

L'olio va messo all'ultimo: sulla mozzarella fredda il profumo di brace si sente subito.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

Note storiche Gusto & Gusto, 2014

ANTIPASTO

Burrata, pomodorini e olio affumicato

4 persone 10 min

2 burrate da 125 g
(o 250 g di
straciatella)

300 g pomodorini
ciliegino o
datterini

qualche
foglia basilico

q.b. olio affumicato,
sale al limone,
pepe

4 fette pane tostato

La burrata è il formaggio che più ama l'olio affumicato: la panna del cuore raccoglie il fumo.

- 1 Taglia i pomodorini a metà, condiscili con un pizzico di sale al limone e il basilico spezzato.
- 2 Lascia riposare 10 minuti perché facciano un po' di sugo.
- 3 Metti la burrata al centro del piatto, i pomodorini intorno.
- 4 Apri la burrata con il coltello al momento di servire.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Un filo di olio affumicato sulla burrata aperta. La stessa burrata, a pezzi, sta bene sopra le busiate al pesto trapanese.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[GialloZafferano, insalata di burrata e pomodori](#) [GialloZafferano, bruschette con pomodorini e burrata](#)

PALERMO • TRADIZIONE

Caciocavallo all'argentiera

4 persone 10 min

4 fette caciocavallo alte
1 cm (circa 400
g)

2 spicchi aglio

2 cucchiiai aceto di vino
bianco

1 origano secco
cucchiaino

q.b. olio extravergine,
pepe nero



Il formaggio in padella che profuma come il coniglio in agrodolce: aglio, aceto e origano.

- 1 In padella scalda un filo d'olio con l'aglio schiacciato.
- 2 Adagia le fette di caciocavallo e cuocile un minuto per lato, finché fanno la crosticina.
- 3 Sfuma con l'aceto, spolvera di origano e pepe.
- 4 Servi subito, con pane caldo.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Qualche goccia di olio affumicato sul formaggio appena tolto dalla padella.

Olio affumicato

Formaggi

ISPIRAZIONE

[Il cuore in pentola](#) [Una siciliana in cucina](#)

SICILIA

Ricotta al forno con sale al rosmarino

4 persone 45 min

500 g ricotta ben
sgocciolata

1 uovo

30 g pecorino
grattugiato

1 limone non
trattato (scorza)

q. b. pepe nero, sale al
rosmarino, olio
affumicato

In Sicilia la ricotta infornata si vende anche già pronta. Fatta in casa bastano una teglia piccola e mezz'ora di forno.

- 1 Accendi il forno a 180 °C.
- 2 Mescola ricotta, uovo, pecorino, scorza di limone e pepe.
- 3 Versa in una teglia piccola unta d'olio e livella.
- 4 Cuoci 30–35 minuti, finché la superficie è dorata. Servi tiepida a fette.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Sulle fette tiepide, sale al rosmarino e un filo di olio affumicato.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[Agrodolce](#) [GialloZafferano](#), [A zucchero zero](#)

SICILIA • PASTA DI
CASA

Busiate con ricotta e pomodorini

4 persone 20 min

400 g	busiate corte
	Gusto & Gusto
250 g	ricotta fresca
250 g	pomodorini
1 spicchio	aglio
qualche foglia	basilico
30 g	pecorino grattugiato
q.b.	olio extravergine, sale naturale, pepe

La pasta con la ricotta delle cene veloci: la ricotta si scioglie con l'acqua di cottura e diventa crema.

- 1 Salta i pomodorini tagliati a metà con olio e aglio per 5 minuti.
- 2 In una ciotola lavora la ricotta con pecorino, pepe e un mestolino di acqua di cottura, fino a una crema.
- 3 Cuoci le busiate in acqua salata con il sale naturale e scolale al dente.
- 4 Condiscile con la crema di ricotta e i pomodorini; basilico sopra.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a crudo nel piatto: la ricotta calda lo porta in tutta la pasta.

Olio affumicato

Busiate e pasta

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

[Cucchiaino d'Argento](#) [Ricette di Sicilia](#)

TAGLIERE • RICETTA DI CASA

Pecorino con pere, noci e olio affumicato

4 persone 10 min

200 g	pecorino stagionato
2	pere sode
40 g	gherigli di noce
4 fette	pane rustico
q.b.	olio affumicato, sale al Nero d'Avola

Un tagliere da fine pasto o da aperitivo: il pecorino sapido, la pera dolce, la noce croccante.

- 1 Taglia il pecorino a scaglie non troppo sottili.
- 2 Affetta le pere solo al momento di servire, perché non anneriscano.
- 3 Disponi formaggio, pere, noci e pane sul tagliere, ognuno al suo posto.
- 4 Lascia che ciascuno componga il proprio boccone.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Una goccia di olio affumicato sul pecorino e un solo cristallo di sale al Nero d'Avola.

Olio affumicato

Sali

Formaggi

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

TAGLIERE • RICETTA DI CASA

Mortadella, pistacchi e olio affumicato

4 persone 10 min

200 g	mortadella al pistacchio, tagliata sottile
30 g	pistacchi non salati
q.b.	pane o focaccia calda, olio affumicato

Mortadella tagliata sottile e pane caldo: il calore del pane fa uscire il profumo dell'olio.

- 1 Sistema la mortadella sul piatto a pieghe morbide.
- 2 Trita grossolanamente i pistacchi.
- 3 Scalda il pane o la focaccia e servili a parte.
- 4 Aggiungi i pistacchi solo al momento di portare in tavola.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Un filo sottilissimo di olio affumicato sulla mortadella.

Olio affumicato

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

TAGLIERE · RICETTA DI CASA

Bresaola, rucola e limone

4 persone 10 min

200 g	bresaola
60 g	rucola
40 g	scaglie di formaggio stagionato
1	limone non trattato
q.b.	olio affumicato, sale al limone

Un antipasto leggero che si prepara in cinque minuti.

- 1 Stendi la bresaola sul piatto senza sovrapporla troppo.
- 2 Aggiungi rucola e scaglie di formaggio.
- 3 Grattugia sopra un po' di scorza di limone.
- 4 Condisci solo al momento di servire.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Olio affumicato a filo e pochissimo sale al limone: la bresaola è già sapida.

Olio affumicato

Sali

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

TAGLIERE · RICETTA DI CASA

Capocollo con finocchio e arancia

4 persone 15 min

200 g	capocollo affettato
1	finocchio piccolo
1	arancia
q.b.	pepe nero, olio affumicato

Il finocchio e l'arancia alleggeriscono il salume e lo rendono un antipasto d'inverno.

- 1 Affetta il finocchio sottilissimo.
- 2 Pela l'arancia a vivo e dividila in piccoli spicchi.
- 3 Disponi il capocollo con finocchio e arancia.
- 4 Una macinata leggera di pepe.

IL TOCCO GUSTO & GUSTO

Poche gocce di olio affumicato sul capocollo e sul finocchio.

Olio affumicato

ISPIRAZIONE

Ricetta di casa Gusto & Gusto

I link da cui sono partite le ricette, consultati il 25 settembre 2026. Le indicazioni d'uso dell'olio e dei sali vengono dalle «Note storiche» dell'archivio Gusto & Gusto. Le ricette segnate «Ricetta di casa» sono state scritte per questo ricettario e non hanno un link di riferimento.

1. [Mangiare Bene](#)

Busiate al pesto trapanese

2. [Emporio Sicilia, l'aglio di Nubia](#)

Busiate al pesto trapanese

3. [Il Sicilia](#)

Busiate al pesto trapanese

4. [Ricette di Sicilia](#)

Busiate col ragù di tonno

5. [The World of Sicily](#)

Busiate col ragù di tonno

6. [GialloZafferano, Amici in cucina](#)

Busiate con gambero rosso di Mazara e pistacchio

7. [Ricette di Sicilia](#)

Busiate con gambero rosso di Mazara e pistacchio

8. [Maccaturu](#)

Paccheri con pesce spada, melanzane e menta

9. [GialloZafferano, Una vita in cucina](#)

Paccheri con pesce spada, melanzane e menta

10. [Ab Vacanze Trapani](#)

Cùscusu trapanese di pesce

11. [Ricette di Sicilia](#)

Cùscusu trapanese di pesce

12. [Dissapore](#)

Macco di fave

13. [Il cuore in pentola](#)

Macco di fave

14. [Ricette di Sicilia](#)

Tonno alla brace con salmoriglio

15. [Buonissimo](#)

Involtini di pesce spada alla trapanese

16. [Saporie](#)

Pesce spada alla trapanese in padella

17. [Agrodolce](#)

Polpo alla griglia con patate

18. [Il Golosario](#)

Polpo alla griglia con patate

19. [Buonissimo](#)

Carpaccio di tonno e pesce spada

20. [Ab Vacanze Trapani](#)

Sarde a beccafico trapanesi

21. [Bontà Lico](#)

Sarde a beccafico trapanesi

22. [GialloZafferano](#)

Tagliata di manzo, rucola e sale al Nero d'Avola

23. [Ab Vacanze Trapani](#)

Pane cunzato

24. [Tavolartegusto](#)

Caponata di melanzane

25. [Sicily Addict](#)

Caponata di melanzane

26. [GialloZafferano, crostini con ricotta e pesto](#)

Ricotta, olio affumicato e sale con scorzetta

27. [GialloZafferano, insalata di burrata e pomodori](#)

Burrata, pomodorini e olio affumicato

28. [GialloZafferano, bruschette con pomodorini e burrata](#)

Burrata, pomodorini e olio affumicato

29. [Il cuore in pentola](#)

Caciocavallo all'argentiera

30. [Una siciliana in cucina](#)

Caciocavallo all'argentiera

31. [Agrodolce](#)

Ricotta al forno con sale al rosmarino

32. [GialloZafferano, A zucchero zero](#)

Ricotta al forno con sale al rosmarino

33. [Cucchiaino d'Argento](#)

Busiate con ricotta e pomodorini

34. [Ricette di Sicilia](#)

Busiate con ricotta e pomodorini

35. [Il cuore in pentola](#)

Busiate con le sarde e finocchietto

36. [Buonissimo](#)

Busiate con le sarde e finocchietto

37. [Ab Vacanze Trapani](#)

Busiate ca' muddica: acciughe e mollica tostata

38. [The Sicilian Way](#)

Busiate ca' muddica: acciughe e mollica tostata

39. [Cucchiaio d'Argento](#)

Pasta e ceci con busiate di Tumminia

40. [Ricette di Sicilia](#)

Pasta e ceci con busiate di Tumminia

41. [Quelli della ratatouille](#)

Zuppa di cozze alla trapanese

42. [Yoga mon amour](#)

Zuppa di cozze alla trapanese

43. [Gnam Gnam](#)

Tonno in agrodolce alla trapanese

44. [San Vito Web](#)

Tonno in agrodolce alla trapanese

45. [Agrodolce](#)

Orata al sale

46. [Fatto in casa da Benedetta](#)

Orata al sale

47. [Il cuore in pentola](#)

Calamari alla griglia con salmoriglio

48. [GialloZafferano, Ricette che passione](#)

Calamari alla griglia con salmoriglio

49. [Cucchiaio d'Argento](#)

Gamberi rossi crudi con sale al limone

50. [I love Ostrica](#)

Gamberi rossi crudi con sale al limone

51. [Il cuore in pentola](#)

Agnello al forno con patate e sale al rosmarino

52. [Tavolartegusto](#)

Agnello al forno con patate e sale al rosmarino

53. [Fornelli di Sicilia](#)

Rianata trapanese

54. [Giusina in cucina](#)

Rianata trapanese

55. [Sonia Peronaci](#)

Rianata trapanese

56. [Dissapore](#)

Insalata pantesca

57. [Cucchiaio d'Argento](#)

Insalata pantesca

58. [Vivere Pantelleria](#)

Insalata pantesca

59. [Il cuore in pentola](#)

Insalata di arance, finocchi e olive

60. [The Sicilian Way](#)

Insalata di arance, finocchi e olive

61. [Buonissimo](#)

Bruschetta al pomodoro con olio affumicato

62. [Sonia Peronaci](#)

Involtini di melanzane con pasta Margherita

63. [Il cuore in pentola](#)

Involtini di melanzane con pasta Margherita

64. [GialloZafferano](#), [Le torte di Gessica](#)

Involtini di melanzane con pasta Margherita

65. [Ricetta.it](#)

Involtini di melanzane con ricotta e basilico

66. [Cucinare.it](#)

Involtini di melanzane con ricotta e basilico

67. [Cosa mangiare a Trapani](#), [12 piatti tipici](#)

Indice delle ricette tipiche

Gusto & Gusto Mariella Triolo · Trapani

Ricette ispirate alle fonti indicate; dosi e «tocco Gusto & Gusto» adattati per questo ricettario. Settembre 2026.