

agli gnocchi (eccellenti) al gorgonzola e noci ha dato spazio agli ormai "mitici" **spaghetti alla bufala** o agli **spaghetti con le sarde** o al **pescespada**, tutte specialità **made in Sicily**.

Per non parlare delle **melanzane alla parmigiana** in versione sicula, ovvero con l'uovo sodo tagliato a fettine tra le melanzane e la mozzarella (grande!), o le ragguardevoli **patate al forno con pomodorini, capperi ed erbette** aromatiche, considerate a torto un "contorno" ma a tutti gli effetti un piatto completo (se ne potrebbe mangiare un tegame!).

La "modenesità" torna però prepotentemente alla ribalta sui "secondi", dove l'**aceto balsamico** (l'oro nero di Modena) la fa da padrone su filetti e tagliate con grana e rucola. Gli arrosti e delle notevoli cotolette alla milanese concludono l'offerta dei "secondi", che comunque varia moltissimo a seconda delle stagioni. Tra i dolci (tutti fatti in casa), da non perdere la torta al cioccolato con lo zabaione. E infine i vini: sempre mantenendo questo indirizzo bi-regionale possiamo trovare il lambrusco o il sangiovese insieme a tutti i maggiori vini italiani e giustamente siciliani. Comunque fatevi consigliare dalla proprietaria e vedrete che tutto andrà per il verso giusto.

Ma veniamo adesso alle due ricette che l'Hosteria Ruggera ci suggerisce:



La proprietaria Anna Guaragno

### Spaghetti alla Bufala

Preparare il soffritto in un tegame con olio d'oliva, cipolla di tropea, basilico, peperoncino e mozzarella di bufala a cubetti quindi aggiungere pomodori pelati. Intanto scolare gli spaghetti al dente e versarli nel tegame e farli saltare a fuoco vivo, aggiungendo dei cubetti di mozzarella e infine aggiungere ancora del basilico.

### Spaghetti alle Sarde

Preparare il soffritto con cipolla bianca, sarde tagliate a pezzettini, pinoli, uva passa e due cucchiaini di pomodoro (comunque poco) e del finocchietto selvatico.

Versare gli spaghetti nel tegame del soffritto e quindi aggiungere del pane grattugiato fritto a parte (in olio d'oliva).

Insomma, adesso che vi ho fatto venire l'acquolina in bocca, spignattate allegramente e ...**buon appetito!**

*Conoscete un locale tipico e vi piacerebbe segnalarlo con un articolo su Banco&Noi? Sì? Contattateci al n. 045.8675582.*

*Claudio Saccomanni*

Corporate Identity BPVN  
claudio.sacomanni@bpv.it