

Lampedusa a Tavola

www.famularo.it

Foto dal web

Negli anni '20 il Sig. Famularo Gaetano fondava a Lampedusa uno stabilimento per la lavorazione del pesce, che elaborava artigianalmente in modo da conservarne tutta la genuinità. Alla sua morte, nel 1981, il figlio Pasqualino, che sin da ragazzino collaborava col padre, ne proseguiva l'attività usando lo stesso procedimento. L'estro e la fantasia del Sig. Famularo Pasqualino, mosso dalla grande passione per il Suo lavoro, lo hanno indotto a diversificare e particolareggiare la produzione dei molteplici prodotti ittici, lavorati artigianalmente e senza conservanti.



Bottarga



Spaghetti alla Bottarga

PASTA CON SGOMBRI

Ricetta della signora
Maria Famularo



Soffriggere in un tegame due spicchi d'aglio e un quarto di cipolla. A metà soffritto aggiungere uva passa e pinoli, fare rosolare e poi mescolare una scatoletta di Sgombro marca: "Famularo Pasqualino". Aggiungere del concentrato di pomodoro e finocchietti locali crudi, diluire subito con acqua.

Quasi a fine cottura mettere dei pezzetti di pecorino e di parmigiano e poi ancora un pò di sale e un pizzico di pepe. Appena cotte mescolare le penne con un pò di burro e con il condimento così ottenuto.

Penne alla Bottarga

*Tritare una discreta quantità di prezzemolo e dell'aglio, aggiungere peperoncino, bottarga ed olio, lasciando tutto a crudo. A parte cuocere le penne, appena pronte scolarle e mescolarle al condimento preparato precedentemente, servire ben calde.
Dopo di che...Buon Appetito*



Ricetta di **FAMULARO PASQUALINO**

INDUSTRIA PESCE CONSERVATO – LAMPEDUSA tel. 0922/970457 - Fax 0922/971702 • E-mail: pfamula@libero.it
CASA FONDATA NEL 1942

FOTO WEB