

## Vruoccoli arriminati, la grande passione del Commissario Montalbano

**Autore:** Maria Paola Scaletta

**Data:** 21 Aprile 2021



### La ricetta della pasta coi vruoccoli, un classico della cucina palermitana

- 1. La pasta coi vruoccoli viene citata da Andrea Camilleri nel libro “Il ladro di merendine”
- 2. Può essere servita “fresca” o ripassata in forno
- 3. Arriminata vuole dire mescolata in padella
- 4. Il formato di pasta ideale è il bucatino

La pasta chi **vruoccoli arriminati** è un primo piatto della cucina palermitana. E' una pasta da servire fresca o da passare al forno per renderla croccante. Anche questa ricetta rientra tra le pietanze preferite dal commissario Montalbano, l'investigatore creato dal genio di [Andrea Camilleri](#). La pasta coi vruoccoli arriminati debutta in libreria nel “Ladro di merendine”. Da quel momento entra a far parte del menù preferito dal commissario di polizia più amato dagli italiani.

Il segreto di questa ricetta è una salsa a base di “vruoccoli”. Con questo termine a Palermo s'intende il cavolfiore verde comune. La pasta viene chiamata “arriminata”, perchè deve essere rimescolata in tegame.

Il condimento viene reso cremoso dal cavolfiore continuamente rimescolato. Un tocco di dolcezza arriva dall'uso di **passolina, pinoli** e cipolla. La sarda salata (in alternativa si possono usare i filetti di acciughe) dona un bel contrasto sapido, con lo zafferano che colora e profuma il piatto. – la tradizione prevede una sarda salata, ma i filetti di [acciughe](#) sono più comodi da usare. La pasta per questo piatto è il **bucatino**.

### Ecco la lista della spesa per i “vruoccoli arriminati”

- 280 g bucatini
- 600 grammi di cavolfiore
- olio extravergine d'oliva
- ½ cipolla
- 4 filetti acciughe sottolio
- 35 g passolina
- 15 g pinoli
- 1 cucchiaino curcuma in polvere
- una bustina di zafferano
- 1 pizzico peperoncino piccante
- 8 cucchiaini pangrattato
- 1 cucchiaino zucchero
- q.b. sale

### La preparazione della ricetta

- Lavare il broccolo e lasciarlo a bagno per 10 minuti. Mettere in acqua passolini e pinoli e lasciare ammorbidire. Lessare il broccolo in abbondante acqua salata per 10 minuti circa. Quando i broccoli saranno cotti vanno scolati. Mettere il brodo rimasto in una pentola a parte. In una padella soffriggete nell'olio un trito finissimo di cipolla con un pizzico di peperoncino. Fate cuocere a fuoco basso. Non appena la cipolla diviene trasparente aggiungete le acciughe al soffritto. A fuoco dolce, lasciate sciogliere completamente le acciughe, quindi aggiungere passolina e pinoli, ben scolati dall'acqua. Lasciare insaporire per un minuto sempre a fuoco dolce, quindi aggiungere i broccoli, alzare la fiamma e soffriggere per bene.
- Fare uno spazio al centro della padella e fate soffriggere lo zafferano per qualche istante. Mescolare e lasciare insaporire il broccolo per pochi secondi. Aggiungere un mestolo di brodo del broccolo e lascia cuocere per 10 minuti. Aggiustare di sale solo alla fine della cottura. Terminata la salsa aggiungere al brodo di cottura dei broccoli dell'acqua e la curcuma, quindi portare ad ebollizione per lessarvi la pasta.
- Mentre la pasta cuoce, in una piccola padella tostate la mollica con un po' d'olio e lo zucchero. Scolate la pasta molto al dente e unite al condimento in padella. Tenere un po' di condimento da parte per la guarnizione. A fuoco bassissimo maneggiare per 3 minuti. Servire in porzioni individuali guarnendo con della salsa e una bella spolverata di “muddica atturrata”.

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/vruoccoli-arriminati-bucatini-montalbano/593919/>

Generato il 12/05/2026