

PRIMI PIATTI

Pasta alla carrettiera: la tradizione siciliana nel piatto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 1 ORA D'INFUSIONE



Prepara la **pasta alla carrettiera** e porta in tavola un piatto semplice e delizioso, perfetto per celebrare la cucina mediterranea.

COSA SERVE PER CUCINARE LA PASTA ALLA CARRETTIERA

POMODORI 800 gr

BUCATINI 320 gr

RICOTTA SALATA 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60
gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

BASILICO

SALE

COME SI CUCINA LA PASTA ALLA CARRETTIERA

1 Per preparare la pasta alla carrettiera inizia con il tritare il peperoncino e gli spicchi d'aglio, metti da parte.

In un tagliere, con un coltellino ben affilato, incidi la buccia dei pomodori e lasciali cuocere in acqua bollente per 30 secondi.

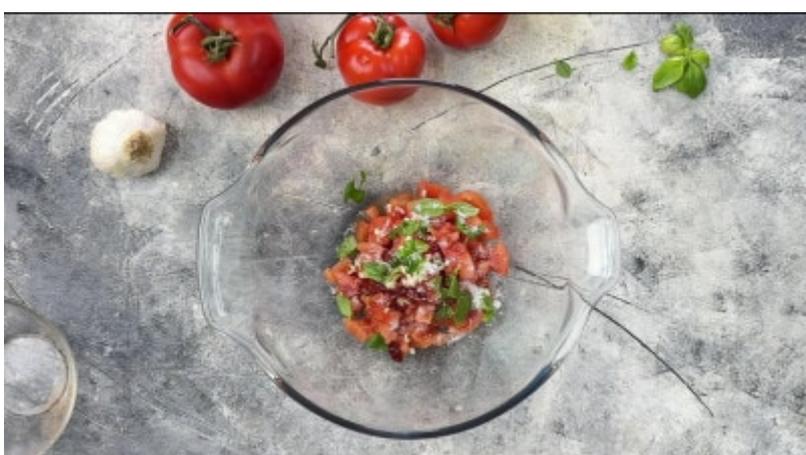




2 Scola i pomodori, lasciali raffreddare e infine sbucciali, poi tagliali a cubetti.

In una terrina capiente, metti in infusione per un'ora i pomodori, il trito di aglio e peperoncino, il basilico, una presa di sale e l'olio extravergine d'oliva





3 Nel frattempo cala i bucatini in abbondante acqua salata, quando saranno cotti al dente, scola la pasta direttamente nell'infusione di pomodori preparata precedentemente ed amalgama il tutto. Impiatta i bucatini, completa con una spolverizzata di pepe e ricotta salata.

la pasta alla carrettiera è pronta per essere servita!





PASTA ALLA CARRETTIERA: SEMPLICE E GUSTOSA

La **pasta alla carrettiera** è un classico della **cucina siciliana**, un piatto semplice e genuino che racchiude i sapori mediterranei in ogni boccone. Questo primo piatto, preparato originariamente dai carrettieri durante i loro lunghi viaggi, si distingue per l'uso di ingredienti freschi e facilmente reperibili. Con pomodori, aglio, peperoncino e ricotta salata, la pasta alla carrettiera è una scelta perfetta per chi cerca una ricetta veloce ma ricca di gusto. Scopri come preparare questo piatto tradizionale e lasciati conquistare dalla semplicità della cucina siciliana.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa pomodori maturi per un sapore più intenso e dolce.

Conserva le bucce dei pomodori per preparare un brodo vegetale o per insaporire altre ricette.

Aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo per esaltare i sapori del piatto.

Per una variante originale, sostituisci la ricotta salata con pecorino siciliano grattugiato.

COME CONSERVARE LA PASTA ALLA CARRETTIERA

La **pasta alla carrettiera** è migliore appena preparata, ma può essere conservata in frigorifero per un giorno, in un contenitore ermetico. Riscaldala in padella con un filo d'olio per mantenere il sapore e la consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pasta alla Norma](#): con melanzane fritte e ricotta salata.

[Riso al forno alla siciliana](#): un primo piatto ricco e saporito.

Penne alla saracena: con un condimento a base di pomodori secchi e mandorle.

Cous cous alle verdure: leggero e perfetto per l'estate.

Anelletti al forno: un altro classico della cucina siciliana.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino: per una cena veloce e gustosa.