

PRIMI PIATTI

## Pasta 'ncasciata ricetta classica siciliana

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta 'ncasciata è una classica [ricetta siciliana](#), un vero e proprio tripudio di sapori: è la ricetta che **Adelina** cucinava sempre per il **Commissario Montalbano**, il grande personaggio creato da **Andrea Camilleri**. La pasta 'ncasciata è un [primo piatto al forno](#) conosciuto in tutto il mondo!

La pasta 'ncasciata è il piatto classico della domenica a pranzo, quando si riunisce tutta la famiglia a tavola tra allegria e risate.

Se vuoi cucinare anche tu questa buonissima pasta 'ncasciata, **prova la nostra ricetta con passo passo fotografico**, sarà un sicuro successo!

Se ami i **primi piatti al forno**, devi provare anche queste ricette:

[Lasagne verdi alla bolognese](#)

[Crespelle alla fiorentina](#)

[Lasagne classiche](#)

[Pasta al forno](#)

[Cannelloni](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA NCASCIATA

PASSATA DI POMODORO 450 gr

MACCHERONI RIGATI vanno bene anche i rigatoni rigati - 320 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

CACIOCAVALLO più q.b. grattugiato - 100 gr

MELANZANE VIOLA 2

UOVA 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

PANGRATTATO

SALE

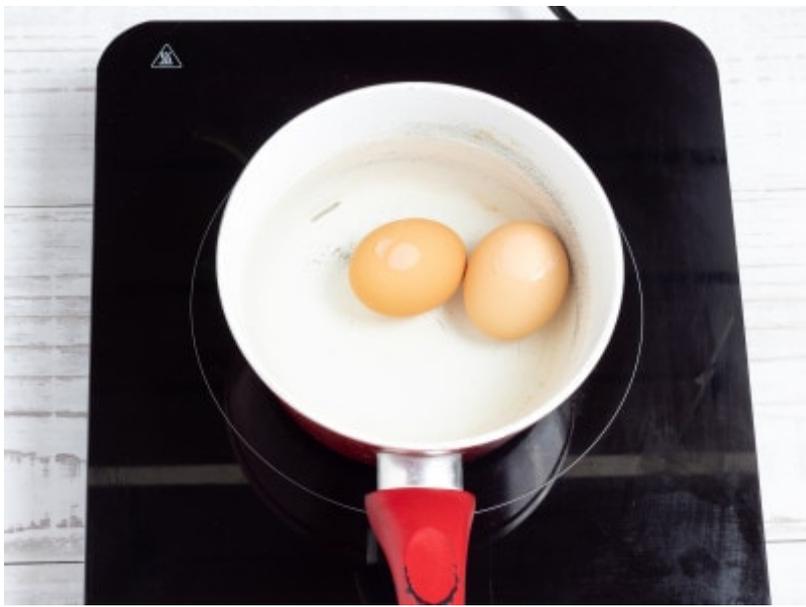
PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la **pasta 'ncasciata** per prima cosa prepara le uova sode, lasciale intiepidire, sbucciale e mettile da parte. Pulisci e taglia le melanzane a cubetti, non troppo piccoli, cospargi di sale i cubetti di melanzane e lasciali riposare per un'ora affinché perdano l'acqua di vegetazione. Nel frattempo inizia a preparare la salsa di pomodoro: metti sul fuoco una pentola e lascia dorare uno spicchio d'aglio con un filo d'olio extravergine d'oliva, quando sarà dorato, toglilo lo spicchio di aglio.





**2** Unisci la salsa di pomodoro all'olio, aggiungi sale e pepe, infine metti qualche foglia di basilico. Lascia restringere la salsa di pomodoro a fiamma dolce per 20 minuti.





**3** Prendi i cubetti di melanzane, sciacquali brevemente sotto l'acqua strizza ed asciugali su

carta da cucina, friggi le melanzane con olio di arachidi fino a quando saranno ben dorate. Nel frattempo taglia a cubetti il caciocavallo, il prosciutto cotto, e le uova sode messe da parte in precedenza.





- 4 In una pentola capiente, porta a bollore l'acqua e cuoci i maccheroni, lasciali molto al dente, scolali e trasferiscili in una ciotola dove avrai messo la salsa di pomodoro preparata in precedenza, mescola e aggiungi i cubetti di melanzana fritti.





5 Quindi aggiungi i cubetti di prosciutto cotto, i cubetti di caciocavallo e, infine, i cubetti di uovo sodo, amalgama bene il tutto con un cucchiaio di legno.





6 Ungi una pirofila e cospargila di pangrattato, distribuisci la pasta sul fondo della pirofila e

cospargi con altro pangrattato e caciocavallo grattugiato. Cuoci la pasta 'ncasciata in forno preriscaldato a 180°C. per 25 minuti circa. Sforna e lascia riposare qualche minuto prima di servire.





## CONSIGLIO

Per una versione vegetariana puoi tranquillamente omettere il prosciutto cotto.