

PRIMI PIATTI

## Pasta 'ncasciata ricetta classica siciliana

di: *Giorgio Raccuglia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **pasta 'ncasciata** ricetta classica siciliana, è un vero e proprio tripudio di sapori e di gusto, si tratta della [pasta al forno](#) alla siciliana conosciuta in tutto il mondo! Viene considerata un piatto unico per la quantità e la qualità degli ingredienti.

La pasta 'ncasciata, una volta, era il piatto classico della domenica a pranzo, quando si riuniva tutta la famiglia a tavola e veniva condiviso con tutti i parenti ed amici.

Esistono tante versioni della pasta 'ncasciata, noi

oggi prepariamo quella **classica**, considerando che da paese a paese si aggiungono o tolgono vari ingredienti, come avviene per tutte le ricette tradizionali italiane, ogni famiglia ha la sua versione tramandata di generazione in generazione.

Se hai poco tempo per cucinare ma ti abbiamo fatto venire voglia di accendere il forno, puoi provare questa [pasta al forno veloce!](#)

Ma ora mettiamoci ai fornelli e cuciniamo la nostra buonissima e golosissima pasta 'ncasciata!

## INGREDIENTI PER LA PASTA NCASCIATA

MACCHERONI RIGATI vanno bene anche i rigatoni rigati - 320 gr

MELANZANE VIOLA 2

UOVA 2

PASSATA DI POMODORO 450 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

CACIOCAVALLO più q.b. grattugiato - 100 gr

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 preparate le uova sode, lasciatele intiepidire prima di sbucciarle e mettetele da parte. Pulite e tagliate le melanzane a cubetti, non troppo piccoli, cospargete di sale i cubetti di melanzane e lasciateli riposare per un'ora, affinché perdano l'acqua di vegetazione. Nel frattempo iniziate a preparare la salsa di pomodoro, mettete sul fuoco una pentola e lasciate dorare uno spicchio d'aglio con un filo d'olio extravergine d'oliva e poi toglietelo.





- 2** Unite la salsa di pomodoro, salate, pepate ed aggiungete qualche foglia di basilico.  
Lasciate restringere la salsa di pomodoro a fiamma dolce per 20 minuti.







- 3** Passata l'ora prendete i cubetti di melanzane, sciacquateli brevemente sotto l'acqua strizzate ed asciugateli su carta da cucina, friggeteli con olio di arachidi fino a quando saranno ben dorate. Nel frattempo tagliate a cubetti il caciocavallo, il prosciutto cotto, e le uova sode messe da parte in precedenza.





- 4 Adesso portate a bollire l'acqua in un pentola e cuocete i maccheroni fino a metà cottura, scolateli e trasferiteli in una ciotola dove avete messo la salsa di pomodoro preparata precedentemente, mescolate ed aggiungete i cubetti di melanzana fritti precedentemente.









5 Quindi, aggiungete i cubetti di prosciutto cotto, i cubetti di caciocavallo ed i cubetti di uovo sodo, amalgamate bene il tutto con un cucchiaino di legno.





6 Ungete una pirofila e cospargetela di pangrattato, distribuite all'interno la pasta e cospargete con altro pangrattato e caciocavallo grattugiato. Cuocete la pasta 'ncasciata in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti. sfornate e lasciate riposare qualche minuto prima di servire.







CONSIGLIO