

PRIMI PIATTI

## Pasta alla carrettiera

---

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

---



La pasta alla carrettiera è un piatto tipico della tradizione siciliana, un vero e proprio viaggio nel gusto mediterraneo che racchiude i sapori genuini dell'isola. Le origini di questa ricetta risalgono ai carrettieri siciliani che, durante i lunghi viaggi, necessitavano di una pietanza facile da conservare e gustosa anche fredda.

Gli ingredienti della pasta alla carrettiera sono semplici e genuini, a partire dalla pasta di semola (tradizionalmente spaghetti o bucatini), olio extravergine d'oliva, aglio crudo, peperoncino fresco, pecorino siciliano grattugiato e prezzemolo

tritato con un tocco forte e deciso e piccante dato dal peperoncino.

**La preparazione della pasta alla carrettiera è veloce e alla portata di tutti**, anche le numerose varianti differiscono solo per l'aggiunta o l'assenza di qualche ingrediente, mai per l'esecuzione della ricetta. **In fondo alla nostra ricetta troverai alcune varianti davvero golose, tutte da provare.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta alla Norma](#)

[Riso al forno alla siciliana](#)

[Penne alla saracena](#)

[Cous cous alle verdure](#)

[Anelletti al forno](#)

## 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

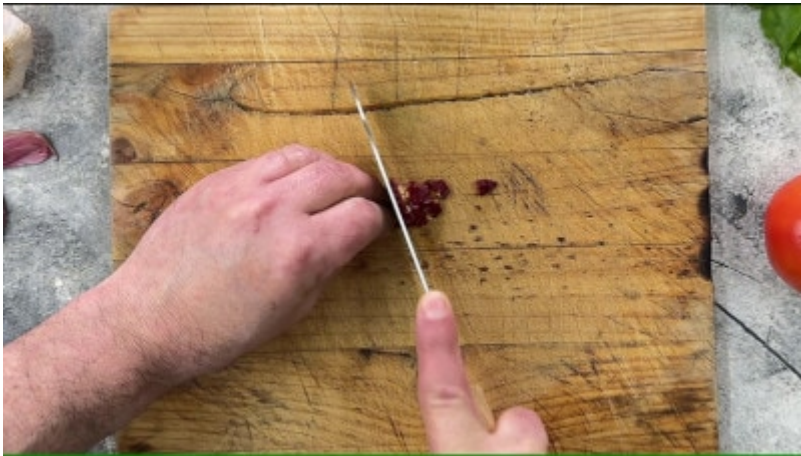
BASILICO

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.

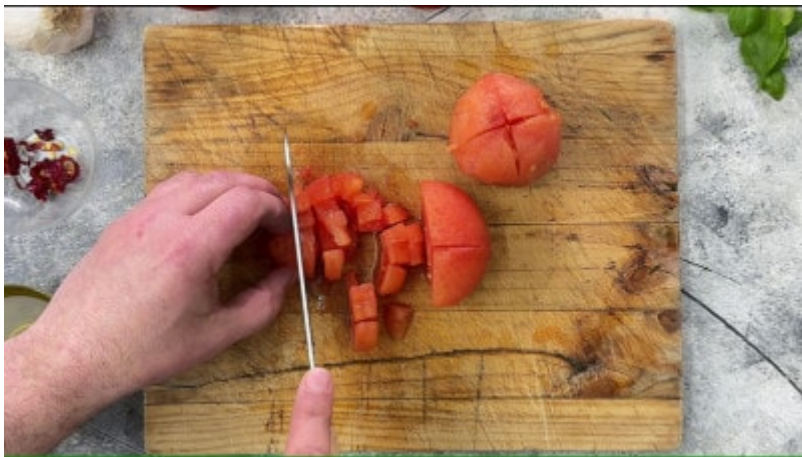
In un tagliere, con un coltellino ben affilato, incidi la buccia dei pomodori e lasciali cuocere in acqua bollente per 30 secondi.

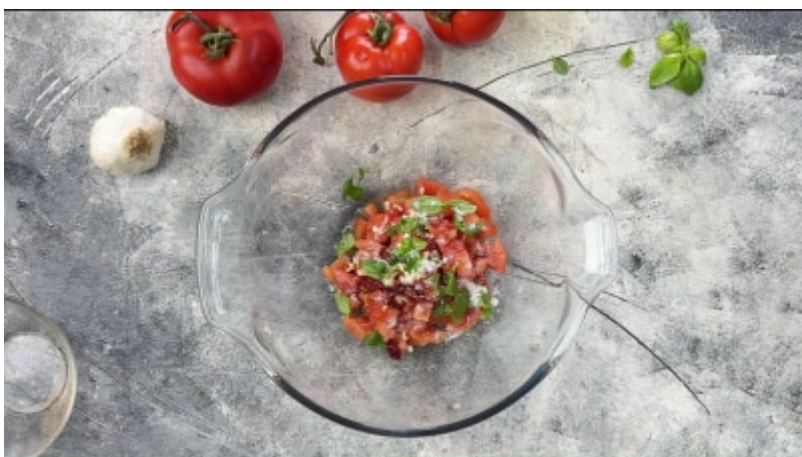




2 Scola i pomodori, lasciali raffreddare e infine sbucciali, poi tagliali a cubetti.

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

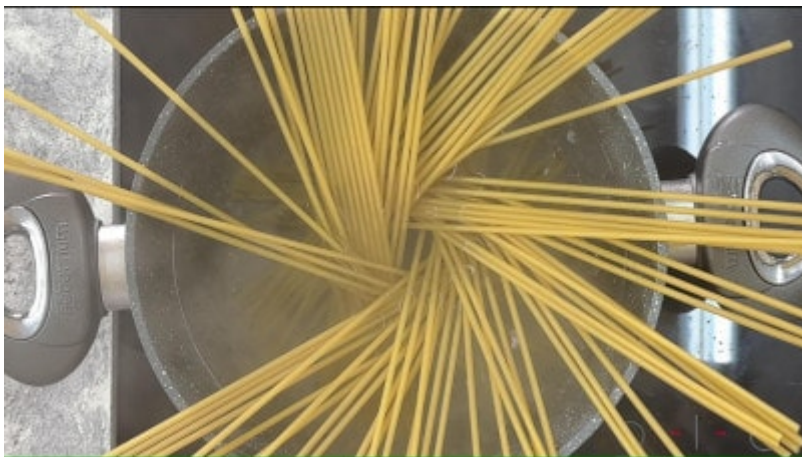




**3** Nel frattempo cala i bucatini in abbondante acqua salata, quando saranno cotti al dente, scola la pasta direttamente nell'infusione di pomodori preparata precedentemente ed amalgama il tutto. Impiatta i bucatini, completa con una spolverizzata di pepe e ricotta salata.

la pasta alla carrettiera è pronta per essere servita!





## 5 VARIANTI ALTERNATIVE PER LA PASTA ALLA CARRETTIERA:

**Pasta alla carrettiera con pesto alla siciliana:** sostituisci il condimento tradizionale con un pesto alla siciliana preparato con basilico, pomodorini secchi, mandorle, ricotta salata e olio extravergine d'oliva.

**Pasta alla carrettiera con melanzane:** aggiungi al condimento 2 melanzane tagliate a cubetti e saltate in padella con olio extravergine d'oliva e cipolla tritata.

**Pasta alla carrettiera con zucchine:** aggiungi al condimento 2 zucchine tagliate a rondelle e saltate in padella con olio extravergine d'oliva e scalogno tritato.

**Pasta alla carrettiera con gamberetti:** aggiungi al condimento 100 g di gamberetti sgusciati e saltati in padella con olio extravergine d'oliva e aglio tritato.

**Pasta alla carrettiera con salmone affumicato:** aggiungi 100 g di salmone affumicato a pezzetti al condimento e amalgama delicatamente.