

# Pasta con finocchietto selvatico, la tipica ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 08 Febbraio 2021



## Un primo autenticamente siciliano: pasta con finocchietto.

- La [cucina siciliana](#) è ricca di primi piatti semplicissimi e gustosi.
- La **ricetta** che vi proponiamo oggi unisce il sapore inconfondibile del **finocchietto selvatico** con quello dei filetti d'acciuga.
- Il risultato è un vero [assaggio di Sicilia](#): ecco come si prepara.

Chi l'ha detto che per preparare un **primo piatto sfizioso** si debba necessariamente avere a disposizione una miriade di ingredienti? Le [ricette siciliane](#) della tradizione ci insegnano che, nella maggior parte dei casi, bastano pochi ingredienti, ma buoni per ottenere un risultato eccellente. Se non ci credete, allora dovete per forza provare a cucinare la pasta con [finocchietto selvatico](#). Probabilmente ne avrete già sentito parlare, perché la sua fama la precede. È un piatto facile da

preparare, profumato e ricco di **gusto**. Bastano davvero pochi minuti per realizzare il condimento, che vede protagonista il finocchietto e i filetti di **acciuga**. Si tratta di una variazione sul tema della celeberrima pasta con le sarde (in questo caso mancano le sarde, ma non manca certo il gusto). Grazie a questa ricetta, farete un **figurone!**

## Ricetta della pasta con acciughe e finocchietto

### Ingredienti

- 400 g di pasta
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 1 cipolla bianca di media grandezza
- 2-3 cucchiaini di uva passa e pinoli
- 5 filetti di acciuga sott'olio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- mollica di pane abbrustolita
- peperoncino a piacere
- sale
- olio extravergine d'oliva

### Procedimento

1. Per fare la pasta con finocchietto selvatico, dovete anzitutto pulire il finocchietto e cuocerlo in acqua salata.
2. Scolatelo e tagliatelo a pezzetti. Tenete da parte l'acqua di cottura (dove poi cuocerete anche la pasta).
3. Fate soffriggere la cipolla tritata, insieme al peperoncino, a fiamma bassa.
4. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungete le acciughe sott'olio e fatele sciogliere.
5. Unite l'uva passa (fatta rinvenire in acqua tiepida) e i pinoli.
6. Aggiungete il concentrato di pomodoro e l'acqua di cottura dei finocchietti. Assicuratevi che il concentrato si sciolga bene.
7. A questo punto, unite anche i finocchietti tritati e mescolate.
8. Unite un altro po' di acqua di cottura del finocchietto e fate cuocere per circa 30 minuti. Se necessario, aggiungete altra acqua.
9. Regolate di sale.
10. Cuocete la pasta nell'acqua di cottura dei finocchietti.
11. Scolatela al dente e trasferitela nel condimento in padella.
12. Ultimate la cottura della pasta e servite con il pangrattato abbrustolito.

**Buon appetito! – Foto: Anna Maria Sudano**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-con-finocchietto-selvatico/>

Generato il 16/03/2026