

Pasta 'ncasciata: la ricetta che ha conquistato anche il Commissario Montalbano

Autore: Redazione

Data: 09 Marzo 2020



La **pasta 'ncasciata** è un grande **classico** della [cucina siciliana](#), una **ricetta** ricca e gustosa che sa mettere d'accordo grandi e piccini. È una pasta al forno tipica del [Messinese](#) e si contraddistingue per il suo ricco condimento. La sua fama è tale da aver raggiunto anche Il [Commissario Montalbano](#). In uno degli episodi della serie tv, in particolare, c'è una scena che la vede protagonista.

Montalbano è seduto a tavola, insieme a due dei suoi collaboratori più fidati, Mimì Augello e Giuseppe Fazio, e i tre mangiano questa specialità della cucina siciliana, preparata dalla mitica Adelina.

Oggi scopriamo insieme come cucinare la pasta n'casciata. Non si può dire che sia leggera, ma vale la pena di fare un piccolo strappo alla regola. La ricetta tradizionale prevede l'utilizzo delle maniche di maccheroncino o di **sedani rigati**, ma se proprio non li avete, potete optare per i **maccheroni**.

Pasta 'ncasciata Montalbano

Come si fa la pasta 'ncasciata

Ingredienti

- 600 g di magliette di maccheroncino o sedani rigati
- 200 g di caciocavallo fresco
- 200 g di carne tritata
- 50 g di salame
- 2 uova sode
- 4 melanzane
- 100 g di pecorino grattugiato
- salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- basilico
- olio
- sale
- pepe

Procedimento

1. Tagliate le melanzane a fette e friggete dopo averle tenute per almeno un'ora in acqua e sale.
2. Fate soffriggere il tritato con olio, sfumate con il vino e cuocete aggiungendo un po' di salsa di pomodoro.
3. Cucinate la pasta, scolandola al dente, e versatela in un contenitore.
4. Condite con la salsa di pomodoro.
5. Ungete una teglia o una casseruola, spolverando con pangrattato e versate all'interno la pasta, alternandola a strati con il resto degli ingredienti.
6. L'ultimo strato di pasta va poi coperto con melanzane, salsa di pomodoro e abbondante pecorino.
7. Cuocete in forno ben caldo per circa venti minuti.

Buon appetito! È ottima anche il giorno dopo.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-ncasciata-la-ricetta-per-mangiare-come-il-commissario-montalbano/>

Generato il 17/03/2026