10 piatti di pesce che bisogna mangiare in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 22 Giugno 2020

La cucina siciliana è ricca di ottimi piatti di pesce. Sfogliando le ricette della tradizione, c'è solo l'imbarazzo della scelta, ma ci sono alcuni piatti davvero **iconici**.

Prendetevi qualche minuto di tempo e immaginate di trovarvi in Sicilia, seduti in un ristorantino, magari **sul mare**. È ora di pranzo e avete davanti un ricco **menu**, pieno di tante proposte sfiziose: volete mangiare **pesce**, ma l'offerta è vasta e non sapete decidervi.

A darvi una mano, oggi, ci pensiamo noi, suggerendovi i **10 piatti di pesce che bisogna mangiare in Sicilia**. La tradizione dell'isola, in fatto di enogastronomia, è vasta e ben nota: esiste un vastissimo campionario di proposte, pronte a soddisfare perfino i palati più esigenti. Il mare

siciliano offre davvero tanto e quando si ha la fortuna di trovare pesce fresco, appena pescato, il successo è assicurato.

Le **ricette tipiche siciliane** di pesce coniugano tanti sapori diversi, utilizzano le spezie o semplicemente esaltano il sapore di ciò che il mare ci offre. Sappiamo bene che solo 10 sono davvero poche, ma proprio per questo la sfida si fa ancora più interessante!

Ecco 10 piatti di pesce che bisogna mangiare in Sicilia

1. **Sarde a beccafico**: sono deliziosi involtini di sarde, con un ripieno semplice, ma dal sapore deciso.
2. **Polpo bollito**: in questo caso, a vincere è proprio la semplicità. Essenziale è la freschezza del polpo. Soltanto i cuochi siciliani più esperti conoscono il segreto per una ricetta da leccarsi i baffi.
3. **Insalata di arance e aringhe**: perfetta come antipasto, la si può gustare con un ottimo bicchiere di vino. L'insieme dei sapori, per qualcuno insolito, vi conquisterà.
4. **Calamaro ripieno**: in questo piatto c'è davvero tantissima sicilianità. Troverete tutto il gusto del mare, cui si accostano i sapori della terra.
5. **Baccalà alla ghiotta**: la preparazione del baccalà richiede tempo e pazienza, ma vi garantiamo che ne vale la pena.
6. **Sarde allinguate**: si tratta di un delizioso piatto della tradizione, un esempio di cucina "povera" molto apprezzato. Presentate anche nella variante in agrodolce, esaltano davvero il sapore del pesce.
7. **Insalata di mare**: da gustare come antipasto o anche come secondo, è consigliata soprattutto in estate, ma è eccellente durante tutto l'anno.
8. **Involtini di pesce spada**: anche in questo caso, gli ingredienti sono pochi, ma buoni. Rimanendo in tema "pesce spada", dobbiamo per forza consigliarvi anche la caponata di pesce spada (provare per credere!).
9. **Polpette di alici**: esistono diverse versioni di questa ricetta, a seconda della provincia siciliana in cui viene preparata.
10. **Piatti preparati con il Gambero Rosso di Mazara del Vallo**: in questo caso, non possiamo scegliere una sola ricetta. Il gambero rosso della Sicilia è una vera e propria prelibatezza.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/10-piatti-di-pesce-che-bisogna-mangiare-in-sicilia/

Generato il 17/11/2026