

# Pasta 'ncaciata dei Nebrodi, ricetta originale siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 02 Novembre 2018



La **pasta 'ncaciata dei Nebrodi** è un delizioso [primo piatto siciliano](#). Solitamente, quando si parla di pasta 'ncaciata, si pensa alla versione messinese, ma esiste anche questa variante. Si tratta di una ricetta molto ricca, che differisce dalla versione che si prepara a Messina per gli ingredienti. Perfetta come piatto unico, potrebbe essere un'eccellente portata per il pranzo della domenica. Vediamo insieme come prepararla.

## Ricetta Pasta 'ncaciata dei Nebrodi

- Tempo di preparazione: 20 minuti

- Tempo di cottura: 20 minuti

## Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di maccheroni o bucatini di pasta fresca
- 300 gr di cime di broccoletti
- 150 gr di pancetta
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di pinoli
- 250 gr di pomodori pelati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100 gr di pecorino stagionato grattugiato
- 5 cucchiaini d'olio evo
- sale e pepe q.b.

## Procedimento

Per prima cosa lavate i **broccoletti** e lessateli in acqua bollente salata. Sgocciolateli e conservate il liquido di cottura. Fate appassire un trito di aglio e prezzemolo in un tegame, insieme all'olio. Aggiungete la pancetta a dadini e rosolate per un paio di minuti.

Unite i pomodori spezzettati, i pinoli e le cime di broccoletti. Regolate di sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti.

Lessate i maccheroni nell'acqua delle verdure. Scolateli al dente e rigirateli in tegame con il sugo e due terzi di formaggio. Trasferiteli in una pirofila e cospargete la superficie con il pecorino rimasto. Infornate per una decina di minuti a 180° e servite ben caldo.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-ncaciata-dei-nebrodi-ricetta/>

Generato il 15/03/2026