

# Ricetta delle Busiate al Ragù di Tonno, un eccellente primo piatto siciliano

**Autore:** Redazione

**Data:** 18 Giugno 2020



Con la **ricetta delle busiate al ragù di tonno** porterete in tavola un [primo piatto siciliano](#) delizioso. Le [busiate](#) sono un formato di pasta tipico del **Trapanese**. Sono simili ai maccheroni, ma vengono attorcigliate creando una classica forma a spirale al centro.

**Proprio** la forma garantisce una **migliore cottura**. Per realizzare l'incavo, si utilizza un apposito ferretto. Il nome busiate deriva da "busa", stelo molto sottile della **disa**, una graminacea che cresce su terreni aridi e sabbiosi.

Originariamente era questo il bastoncino che si usava per realizzare le busiate. La bontà di questa [pasta](#) viene esaltata dal buonissimo **condimento al tonno**.

Vediamo insieme **come preparare le busiate al ragù di tonno**, a cominciare dagli **ingredienti** per 4 persone.

## La ricetta delle Busiate al ragù di tonno

## Ingredienti

- 400 g di busiate
- 300 g di tonno fresco
- 500 g di pomodori maturi
- 1 ciuffo di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di menta
- 1/2 cipolla
- 1 foglia di alloro
- vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## Procedimento

1. Per fare le Busiate al Ragù di Tonno, per prima cosa, lasciate il tonno a bagno in acqua e sale per 1 ora.
2. Sgocciolatelo, asciugatelo e tagliatelo a dadini, dopo aver eliminato la pelle.
3. Affettate la cipolla e lasciatela appassire in un tegame, con quattro cucchiai d'olio.
4. Aggiungete i pomodori pelati, privati dei semi e sminuzzati, le foglie di basilico, una presa di sale e una spolverata di pepe.
5. Cuocete per 10 minuti.
6. Fate imbiondire l'aglio in padella con 5 cucchiai d'olio e l'alloro, quindi unite il pesce e fatelo rosolare.
7. Bagnate con il vino e fate evaporare, quindi eliminate l'aglio e versate il sugo di pomodoro.
8. Incorporate poca acqua calda, cospargete di menta sminuzzata e fate andare avanti la cottura per circa 20 minuti.
9. Lessate la pasta in abbondante acqua salata (se si tratta di pasta fresca, aggiungete un cucchiaio d'olio).
10. Sgocciolate la pasta e ripassatela in padella con il ragù di tonno.
11. Servite ben calda.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/busiate-al-ragu-di-tonno-ricetta/>

Generato il 14/05/2025