Pasta alla boscaiola ricetta tradizionale

Autore: Redazione

Data: 29 Novembre 2018

La **pasta alla boscaiola** è un delizioso primo piatto. Ne esistono davvero molte versioni, ma quella che vi proponiamo oggi è siciliana. Rende il meglio con i **funghi di Ferola**, molto diffusi in diverse zone dell'Isola. A rende il piatto ancora più particolare è la presenza delle melenzane.

La cucina di Sicilia è **ricca di primi piatti gustosi** nella loro semplicità. Accanto alle classiche e ben note paste al forno ci sono, infatti, tante ricette che non hanno bisogno di troppi condimenti, né di procedimenti complessi.

Non indugiamo oltre con le introduzioni, passiamo subito a vedere insieme come cucinare la pasta alla boscaiola. Cominciamo, naturalmente, dagli ingredienti per 4 persone.

- 400 g di pasta del formato che preferite
- 300 g di funghi
- 1 melanzana
- 1 spicchio d'aglio
- 500 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 50 g di ricotta salata

- olio extravergine d’oliva
- sale
- peperoncino

Ed ecco il **procedimento, passo dopo passo**, per cucinare la pasta alla boscaiola.

- Lavate la melanzana, spuntatela e tagliatela a dadini.
- Cospargetela di sale e ponetela in un colapasta a perdere il liquido di vegetazione.
- Friggete la melanzana in abbondante olio caldo.
- Tritate finemente la cipolla e lasciatela appassire in un tegame con 4 cucchiai d’olio.
- Aggiungete il pomodoro spezzettato, una presa di sale e un pizzico di peperoncino e fate addensare per una decina di minuti.
- Pulite bene i funghi e tagliateli a pezzetti. Saltateli in padella con l’aglio e 3 cucchiai d’olio.
- Riunite i funghi e i dadini di melanzana nella casseruola con il sugo e proseguito la cottura per altri 10 minuti.
- Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela.
- Cospargete con la ricotta grattugiata e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-alla-boscaiola-ricetta/

Generato il 13/11/2026