

Pasta all'acciuga rossa ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 15 Marzo 2019



La **Pasta all'acciuga rossa** è un primo piatto siciliano ricco di sapore. Gli ingredienti sono molto semplici, ma il [risultato è superlativo](#). A rendere la ricetta particolare è la presenza dei **pomodori pelati**. Per cucinare questa pasta vi basterà davvero poco tempo. Vediamo subito come fare, a cominciare dagli **ingredienti**.

- 1 kg di pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di filetti d'acciuga sott'olio
- 100 g di pane grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 600 g di rigatoni o altra pasta di vostro gradimento
- 100 g di olio d'olivo
- sale e pepe

Ed ecco il **procedimento**, passo dopo passo, per cucinare la Pasta all'acciuga rossa.

1. Rosolare nell'olio l'aglio e aggiungere i filetti di acciuga, il vino bianco (che deve evaporare) e i pomodori pelati, passati al passatutto.
2. Condire con sale e pepe.
3. Fare cuocere per 15 minuti circa a fuoco lento.
4. Passare tutto per rendere il condimento omogeneo.
5. Condire la pasta, lessata a parte e scolata al dente, con questa salsa.
6. Cospargere con il pane grattugiato, che prima avrete abbrustolito.
7. Servire ben caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-allacciuga-rossa/>

Generato il 17/04/2026