

# Ricette siciliane per la Quaresima: ecco 3 piatti da provare

**Autore:** Redazione

**Data:** 04 Aprile 2019



Oggi vogliamo parlare di **ricette siciliane per la Quaresima**. Ci troviamo nel vivo del periodo che anticipa la Pasqua. È un momento vissuto con grande fede e devozione, durante il quale si fanno una serie di rinunce. Il venerdì non si mangia la carne e, in generale, si consumano pasti moderati, senza esagerare.

Si rinuncia ai cibi ritenuti ricchi e troppo golosi, ma non per questo bisogna rinunciare al gusto. Vediamo insieme tre deliziose ricette siciliane per la Quaresima, per voi e i vostri cari.

## Ricette Siciliane per la Quaresima

**Pasta con le sarde**. È una preparazione molto nota e amata, che unisce il sapore del pesce a quello del finocchietto selvatico. L'origine di questo piatto è palermitana, ma ognuno ha la sua versione. È una regola che conosciamo bene: chiunque venga interpellato, vi dirà che "la fa

meglio” (o che la sua mamma la fa meglio). Quel che è certo è che è una delizia.

**Pasta con la ricotta e il finocchietto selvatico**. Tanto semplice, quanto buona, utilizza alcuni ingredienti cari alla cucina siciliana. Oltre alla ricotta e al delizioso finocchietto, infatti, ci sono anche le sardine salate.

**Baccalà in insalata**. Il baccalà è un grande classico di questo periodo. Non vi proponiamo i grandi classici, come il baccalà alla ghiotta, bensì qualcosa di più originale. Si tratta di un'insalata, perfetta come antipasto o secondo piatto.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricette-siciliane-per-la-quaresima/>

Generato il 12/04/2026