

Le ricette siciliane per organizzare un delizioso pranzo di Pasqua in casa

Autore: Redazione

Data: 02 Aprile 2020



Il menù di **Pasqua in Sicilia** è un inno alla tradizione. Sulle [tavole](#) dei Siciliani non mancheranno i **ricchi piatti** della [cucina siciliana](#) che celebrano la fine della Quaresima. Sappiamo che, in questo 2020, la Pasqua sarà sicuramente diversa, a causa dell'emergenza [Coronavirus](#), ma questo non significa arrendersi: possiamo organizzare un eccellente **pranzo di Pasqua in casa**, con la bontà delle **ricette siciliane**.

Le **ricette di Pasqua siciliane** sono un trionfo di **sapori**. Si consumano piatti a base di carne, primi gustosi, dolci sontuosi. Si tratta di preparazioni che raccontano la storia di una regione.

Queste **ricette siciliane di Pasqua** rispecchiano i canoni più classici della **gastronomia** dell'isola, e rispettano la tradizione. Sarà una **gioia per il palato** e per il cuore pranzare insieme agli affetti più cari. Ecco i piatti che non devono mancare nel menu di Pasqua in Sicilia.

Cosa si mangia a Pasqua in Sicilia: il menù

1. **[Olive cunzate](#)**. Un antipasto non troppo pesante, vista l'abbondanza degli altri piatti!
2. **[Taganu d'Aragona](#)**. Preparazione sontuosa a base di pasta, prende il nome dal metodo di cottura, in un particolare tegame. Si utilizzano carne, formaggi e molto altro. A questo piatto è anche dedicata una celebre Sagra.
3. **[Pasta 'ncaciata](#)**. Rimaniamo nell'ambito della pasta al forno siciliana, ma proponiamo un'alternativa. La pasta 'ncaciata ha una tradizione differente rispetto al Taganu, ma non cambia il fatto che si tratta di un piatto molto ricco, a base di carne.
4. **[Agnello al sugo con patate](#)**. La carne d'agnello è tipica del periodo pasquale. In questo caso, in un'unica ricetta proponiamo sia il secondo che il contorno. Ricco e succoso, è davvero saporito.
5. **[Capretto al forno](#)**. Altro classico dal sapore deciso e inconfondibile.
6. **[Patate al forno alla siciliana](#)**. Contorno irrinunciabile, piace a grandi e piccini.
7. **[Cipolline in agrodolce](#)**. Perfette come contorno, per accompagnare la carne. Sono un classico della cucina: l'agrodolce, tra l'altro, è un sapore amatissimo dalla cucina di Sicilia.
8. **[Cassata siciliana](#)**. La regina dei dolci siciliani non deve mancare a Pasqua. Non ha bisogno di presentazioni, tutto ciò che dovete fare, è mangiarla!
9. **[Cuddura cu l'ova](#)**. Anche in questo caso, si tratta di un delizioso dolce tradizionale, che richiama ricordi bellissimi.
10. **[Pecorella di Pasqua](#)**. Dulcis in fundo, completa il nostro menu di Pasqua in Sicilia un dolce ben noto. Non dimentichiamo che esistono due tipi di pecorelle. Quella realizzata con la sola pasta di mandorle e quella di Favara, che all'interno ha un goloso ripieno a base di pistacchio.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/menu-di-pasqua-in-sicilia-ricette/>

Generato il 22/05/2025