

Busiati al ragù di carne e piselli alla siciliana, la ricetta di un primo delizioso

Autore: Redazione

Data: 17 Giugno 2020



La ricetta dei **busiati al ragù di carne e piselli** è tradizionale e deliziosa. Si tratta di un gustoso [primo piatto](#) della [tradizione siciliana](#). Il formato di pasta – *busiati* o *busiate* – è tipico della Sicilia.

In particolare, viene preparato con maestria nel Trapanese. Si presta benissimo ad accogliere un ricco condimento, a base di carne di vitello e di maiale, oltre che di piselli e pomodoro.

I busiati al ragù di carne e piselli sono perfetti per un [pranzo domenicale](#) all'insegna del gusto, ma possono rendere speciale ogni giorno.

Ricetta dei Busiati al ragù di carne e piselli

Ingredienti

- 500 g di busiati (o altro formato artigianale)
- 200 g di tritato di vitello
- 100 g di tritato di maiale
- 250 g di doppio concentrato di pomodoro
- 100 g di piselli (ho utilizzato quelli surgelati)
- 2 cipolline medie fresche (puoi usare la cipolla)
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ cucchiaino di zucchero
- 5 cucchiai di olio evo
- sale marino
- pepe nero macinato
- 700 ml di acqua (comunque quanto basta)

Procedimento

1. Prepara un trito con la cipollina, il sedano e la carota. Mettilo a rosolare leggermente in un tegame a fuoco medio dove hai versato 5 cucchiai di olio evo.
2. Quando il trito comincia a prendere colore aggiungi la carne macinata e falla rosolare mescolando.
3. Versa mezzo bicchiere di vino mescola e aumenta la fiamma. Quando il fondo di cottura si è ristretto aggiungi i piselli e regola la fiamma al minimo. Mescola e lascia insaporire per circa 2 minuti.
4. A questo punto versa il concentrato di pomodoro. Mescola e lascia insaporire per circa 1 minuto.
5. Versa 700 ml circa di acqua tiepida, il sale e il pepe, il prezzemolo tritato e ½ cucchiaino di zucchero. Mescola e lascia cuocere a fuoco basso per circa 1 ora mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua se necessario.
6. A questo punto metti a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolala e condiscila.

Foto e ricetta: [I sogni di Paola](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/i-busiati-al-ragu-carne-piselli-alla-siciliana/>

Generato il 24/05/2025