# Pasta con il sugo alla Siracusana ricetta perfetta nella sua semplicità

**Autore:** Redazione

**Data:** 19 Luglio 2019

La **Pasta** con il **sugo** alla **Siracusana** include ingredienti semplici, che si combinano insieme per creare un piatto ricco di gusto. Questo condimento è tipico della zona di Siracusa: si realizza con melanzane e peperoni, cui vengono associati acciughe, capperi, basilico e aglio.

Potete utilizzare il formato di pasta che preferite: la nostra ricetta di riferimento ha scelto i tortiglioni, ma non ci sono limiti in tal senso. Per un'ottima riuscita del piatto, è importante che il tutto venga fatto mantecare bene. Il pecorino al pepe, che si unisce all'ultimo, completa perfettamente la preparazione.

**Ingredienti**

- 360 g di tortiglioni

- 1 melanzana
- 1 peperone dolce
- 4 pomodori a grappolo
- 1 spicchio di aglio
- 3 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di capperi in salamoia
- 2 acciughe
- olio extravergine d’oliva
- pecorino al pepe grattugiato
- sale e pepe

**Procedimento**

1. Lavate e mondate la melanzana.
2. Tagliatela a cubetti non troppo piccoli.
3. Mettetela a bagno in acqua e sale, per eliminarne il retrogusto amaro.
4. Scolate e asciugate bene.
5. Lavate il peperone, e tagliatelo a pezzi grossi.
6. Versate tre cucchiai di olio e unite lo spicchio d’aglio schiacciato e le acciughe.
7. Lasciate cuocere il soffritto.
8. Aggiungete i peperoni, mescolate e fate cuocere a fuoco medio.
9. Dopo i primi minuti di cottura, unite le melanzane.
10. Tagliate i pomodori a cubetti.
11. Rimuovete l’aglio e unite i pomodori e i capperi in padella.
12. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio.
13. Dopo qualche minuto togliete il coperchio dalla padella, aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata a mano e lasciate cuocere finché il pomodoro si appassisce.
14. Regolate di sale.
15. Mettete in cottura la pasta e scolatela al dente.
16. Versatela in una ciotola e unite il condimento pronto.
17. Mescolate bene e servite la pasta spolverandola con il pecorino.

***Buon appetito!***

Fonte

---

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-con-il-sugo-alla-siracusana-ricetta/

Generato il 05/12/2025