

Spaghetti alle Castagne, la ricetta siciliana dell'autunno

Autore: Redazione

Data: 25 Settembre 2019



Gli **spaghetti** alle **castagne** sono un [primo piatto](#) siciliano tipicamente **autunnale**, che non tutti conoscono. Si tratta di una di quelle [ricette](#) appartenenti alla classica **cucina povera**, quella che da pochi [ingredienti](#) riusciva a tirare fuori pietanze deliziose, che si continuano a consumare ancora oggi.

Il **condimento** è un semplice olio aromatizzato, che potreste arricchire, ad esempio, con un po' di **ricotta** aggiunta al momento di mantecare. Vediamo subito come si preparano.

Ricetta Spaghetti alle Castagne

Ingredienti

- 350 g di spaghetti

- 500 g di castagne
- 1 scalogno
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva
- noce moscata
- origano

Procedimento

1. Lavate bene le castagne, quindi mettetele a lessare in una pentola d'acqua fredda, insieme al sale grosso.
2. Scolate le castagne e sbucciatele, cercando di lasciarle intere.
3. Fate imbiondire in padella lo scalogno, insieme a un po' di olio, quindi fate saltare le castagne insieme all'origano.
4. Spegnete il fuoco e coprite con un coperchio.
5. Cuocete gli spaghetti e toglieteli dal fuoco un paio di minuti prima della cottura indicata.
6. Riaccendete il fuoco della padella con le castagne, quindi scolatevi gli spaghetti,
7. Mescolate bene tutto, unendo la noce moscata grattugiata sul momento.
8. Servite subito, completando con il pepe.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spaghetti-alle-castagne-ricetta/>

Generato il 16/06/2026