

Pasta con qualeddu e ricotta, la ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 02 Ottobre 2019



La **pasta con qualeddu e ricotta** è un buonissimo [primo piatto](#) siciliano, perfetto nella sua semplicità. Il *qualeddu* altro non è che il *cavolicello*, un tipo di [verdura](#) spontanea dal gusto amarognolo, conosciuta in tutta la [Sicilia](#) con nomi diversi nomi, fra cui “amareddi” e “qualiceddu”.

Per realizzare la ricetta che vi proponiamo oggi, bastano pochi **ingredienti**. Il **sapore** delicato e avvolgente della ricotta incontra quello sicuramente più deciso della verdura, per un risultato che non vi deluderà. Ecco come procedere.

Ricetta Pasta con qualeddu e ricotta

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di ditali

- 500 g di qualeddu
- 300 g di ricotta fresca
- olio extravergine d'oliva
- sale

Procedimento

1. Mondate il qualeddu e lavatelo ripetutamente in acqua corrente. La fase del lavaggio è molto importante: fate bene attenzione a togliere ogni impurità.
2. Sminuzzate la verdura e mettetela in un tegame con abbondante acqua salata, già portata a bollore.
3. Lasciate cuocere per circa 15 minuti.
4. Aggiungete la pasta e portate a termine la cottura.
5. Scolate e trasferite tutto in una zuppiera.
6. Condite con 3 cucchiaini di olio e la ricotta setacciata.
7. Mescolate con cura e servite subito, ben caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-con-qualifieddu-e-ricotta-ricetta/>

Generato il 21/04/2025