

# La ricetta degli spaghetti al ragù di triglie

**Autore:** Redazione

**Data:** 17 Febbraio 2020



Gli [spaghetti](#) al ragù di **triglie** sono un delizioso [primo piatto siciliano](#) di pesce. Si tratta di una preparazione molto particolare, che esalta il sapore delle triglie, abbinandolo a tanti aromi e alla salsa di [pomodoro](#).

Questa ricetta è perfetta per tutti coloro che hanno voglia di **sperimentare** qualcosa di nuovo. Vediamo subito insieme come si prepara.

## Ricetta Spaghetti al ragù di triglie

### Ingredienti

- 400 g di spaghetti
- 500 g di filetti di triglia
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 2 foglie di salvia

- 1 ciuffo di menta
- 1 foglia di alloro
- 1 costola di sedano
- 1 cipolla
- 3 dl di salsa di pomodoro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 ciuffo di basilico
- origano
- vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Procedimento**

1. Sminuzzate i filetti di pesce e metteteli da parte.
2. Pulite la carota, il sedano, la cipolla, l'aglio e la salvia, tritateli finemente e fateli appassire in un tegame con 5 cucchi d'olio e l'alloro.
3. Aggiungete le triglie, quindi fatele insaporire un po', mescolando.
4. Bagnate con un po' di vino e versate la salsa.
5. Cospargete con un trito di basilico, prezzemolo e menta.
6. Salate, pepate, profumate con un po' di origano e fate cuocere per 15 minuti.
7. Portate, nel frattempo, ad ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi gli spaghetti.
8. Scolateli al dente e rigirateli in tegame con il sugo.
9. Servite ben caldi.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-degli-spaghetti-al-ragu-di-triglie/>

Generato il 15/03/2026