

# La ricetta siciliana dei Maccheroncelli al Pesto Nisseno

**Autore:** Redazione

**Data:** 22 Settembre 2020



I **maccheroncelli al pesto nisseno** sono un [piatto tipico](#), che si tramanda da una generazione all'altra. **Caltanissetta** sorge alle pendici del monte San Giuliano, nell'alta valle del Salso: questa posizione è ideale per la crescita di tante **verdure selvatiche spontanee**. Da qui è nata la ricetta della tradizione. Viene preparata con [finocchietto](#), [pomodoro secco](#), **mandorle** tostate, **pinoli** e acciughe. Come accade spesso per i piatti di un tempo, anche in questo caso gli ingredienti sono poveri ma delicati e il risultato è ricco di sapori mediterranei.

## Come fare i maccheroncelli al pesto nisseno

### Ingredienti

- 400 g di maccheroncelli di grano duro siciliano
- 400 g di finocchietto selvatico

- 50 g di mandorle
- 40 g di pinoli
- 30 g di acciughe
- 200 g di pomodori secchi
- 50 g di cipolla
- 30 g di pangrattato tostato
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

## **Procedimento**

1. Per fare i maccheroncelli al pesto nisseno, dovete anzitutto pulire il finocchietto e lessarlo in una pentola.
2. Preparate un soffritto di cipolla con l'aglio. Aggiungete prima le acciughe, poi i pinoli, il finocchietto tritato, e il pomodoro secco tritato.
3. Allungate la salsa, unendo un po' d'acqua di cottura del finocchietto.
4. Cuocete i maccheroncelli nella stessa acqua del finocchietto.
5. Scolate e mantecate con la salsa.
6. Condite con una spolverata di pan grattato e un filo d'olio d'oliva.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/maccheroncelli-al-pesto-nisseno-ricetta/>

Generato il 15/05/2026