

Migliori ricette siciliane con le melanzane: 10 piatti che devi conoscere

Autore: Redazione

Data: 08 Luglio 2021



Il meglio della cucina siciliana.

- **Ricette Siciliane con le melanzane:** 10 piatti che proprio non puoi perderti.
- Dall'antipasto al dolce (ebbene sì, il dolce!), un **elenco da gustare**.
- Mettetevi comodi: vi **portiamo [direttamente in Sicilia](#)**.

Ogni viaggio alla **scoperta** della [cucina siciliana](#) è un piacere per gli occhi e il palato. Le ricette della tradizione sono in grado di trasportarci direttamente sull'**Isola più bella** del [Mediterraneo](#), facendoci conoscere epoche e dominazioni, volti e storie, racconti passati che sono attuali più che mai nel presente. Tra gli ingredienti più apprezzati ci sono senza dubbio le melanzane. Versatili, dal gusto **inconfondibile**, in tempi remoti non hanno goduto di grande popolarità, poiché non si possono consumare crude. Una volta scoperto il loro impiego con la cottura, però, hanno

recuperato tutto ciò che avevano perso. Per rendere omaggio all'eccellenza, abbiamo selezionato le **migliori ricette siciliane con le melanzane**: 10 proposte, più un piccolo **bonus** dolce. Mettetevi comodi e seguitemi in un **viaggio da gustare**.

Ricette Siciliane con le melanzane: le migliori

1. [Pasta alla Norma](#). Impossibile non iniziare con lei, un piatto che suona come una sinfonia. Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata: un insieme perfetto nella sua semplicità. La ricetta, originaria di Catania, è stata adottata da tutta la regione: un vero e proprio patrimonio da condividere!
2. [Cotolette di Melanzane alla Palermitana](#). Le fette di melanzana diventano una cotoletta croccante e dorata. Un antipasto speciale che, all'occorrenza, diventa anche un secondo, deliziando grandi e piccini.
3. [Parmigiana di Melanzane alla Siciliana](#). La maternità della Parmigiana è contesa da diverse parti d'Italia. In Sicilia, è una vera opera d'arte, che bisogna omaggiare. Una piccola curiosità: a Sambuca se ne prepara una versione molto particolare, in padella: [trovate la ricetta qui](#).
4. [Melanzane a Beccafico](#). Chi lo dice che esistono solo le sarde a beccafico? Anche le melanzane possono rappresentare la tradizione enogastronomica: una ricetta buonissima, che sparirà non appena la metterete in tavola.
5. [Doppiette di Melanzane alla Messinese](#). Belle da vedere, buone da mangiare. A Messina la melanzana diventa un primo piatto molto gustoso: provare per credere!
6. [Melanzane alle Eoliane](#). Le melanzane vengono tagliate a fette, quindi fritte. Si dispongono poi in una pirofila, a strati, e si condiscono con origano, aglio e aceto. Dopo un passaggio in forno sono pronte per essere gustate e sono ottime sia calde che fredde.
7. [Milinciani ammutunati](#). Si utilizzano le melanzane piccoline, che vengono imbottite in modo super gustoso. Caciocavallo, acciughe e tanti aromi, tutto "tuffato" nel pomodoro.
8. [Timballo di Riso](#). Quando arriva in tavola, vi conquista subito con il suo aspetto sontuoso. Le melanzane avvolgono il riso riccamente condito: sarà amore al primo assaggio.
9. [Polpette di pesce spada e melanzane](#). Potevamo dimenticare il più classico dei matrimoni? Tra pesce spada e melanzane è stato amore a prima vista. Queste polpette finiranno in un baleno.
10. [Milinciani a Sasizzeddi](#). Un nome decisamente curioso per un piatto dalla fama e dalla bontà indiscusse. Sono gli involtini di melanzane alla siciliana.
11. [BONUS Pasticcini di Melanzane](#). Ebbene sì! Un ingrediente così versatile, che può anche diventare un dolce. I siciliani sono incredibilmente creativi, quindi si sono inventati anche questo.

Photo by [Melanie Dompierre](#) from [Pexels](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricette-siciliane-con-le-melanzane/>

Generato il 12/03/2026