

Pasta e patate fritte alla Siciliana: basta una foto per sentirsi subito a casa

Autore: Redazione

Data: 16 Settembre 2021



Basta uno scatto ed è subito magia.

- **Pasta e patate fritte alla Siciliana:** una ricetta da conoscere.
- Il piatto unisce il classico [pesto alla Trapanese](#) con lo “sfizio” delle **patate fritte**.
- Un connubio davvero **particolare**, che merita di essere provato.

Noi Siciliani dobbiamo sempre distinguerci, anche (e soprattutto) **in cucina**. Non potevamo accontentarci di una semplice [pasta e patate](#), ma avevamo bisogno di darle un tocco in più, qualcosa che rendesse il **piatto davvero speciale**. Dato che abbiamo anche una grande passione per la frittura, cosa c'è di meglio di un condimento della tradizione che incontra la bontà delle patate fritte? Il risultato è la **Pasta e Patate fritte alla Siciliana**. Avete letto bene: le **patate sono fritte**. E vi diremo anche di più: il condimento di base è quello “**cu l'agghia**“, cioè pomodoro

matturo, [tanto aglio](#), mandorle e [basilico](#).

La ricetta della Pasta e Patate Fritte alla Siciliana

La **ricetta** è un vero **trionfo** di gusto e consistenze. C'è la parte cremosa, che è data dal pesto, ma anche quella più croccante, alla quale pensano le patate. La ricetta appartiene alla [tradizione trapanese](#) ed è una variazione sul tema della **Pasta cu l'agghia e milinciane fritte** ([che trovate qui](#)). A ricordare che esiste un piatto così eccezionale è stato, nei giorni scorsi sui social **L'uomo senza Tonno**, al secolo **Marco Giarratana**, cuoco di **origine siciliana**, seguitissimo online.

Publicando la sua foto delle **Busiate cu l'agghia e patate fritte**, ha scritto: «Non ho sbagliato ricetta, non è la cover di un piatto straniero. Questa è roba italianissima. Anzi, sicilianissima. Anzi ancora: **trapanesissima**». E ha aggiunto: «La base sono le busiate "cu l'agghia" ovvero il pesto con pomodoro, [mandorle](#), basilico e dose importante di aglio (**da qui il nome**). Io ho aggiunto della ricotta salata ma solo all'anagrafe perché dolcissima». Raccontando il piatto, spiega che si prepara a casa delle nonne e che è, appunto, una variazione sul tema della Pasta cu l'agghia e melanzane fritte.

Subito è arrivata una pioggia di **commenti** carichi di entusiasmo. La dimostrazione del fatto che la tradizionale cucina siciliana sa scatenare i ricordi più belli. Sara ha scritto: «[Pasta cu matarocco](#) e patate fritte. La versione marsalese è senza ricotta e senza mandorle, solo pomodoro, basilico, aglio e olio a "tempesta" e ovviamente patate fritte a "tinchitè"». Angela aggiunge: «Cosa mi hai fatto tornare in mente! **Mia nonna** preparava la pasta con le patate fritte: patate fresche fritte, olio e pepe nero... Una vita che non la mangio!». Le fa eco Silvana, che racconta: «Confermo la versione con patate fritte... **mio suocero** originario di [Favignana](#) amava questa pasta a base di pomodoro fresco e aglio (però senza mandorle) e l'aggiunta delle patate croccanti rigorosamente fritte». Vedere questo piatto e i commenti è proprio un "**prio**"! Se volete cucinarlo, potete [seguire questo procedimento](#), sostituendo le melanzane con le patate fritte. Di seguito trovate il post completo. Foto: [L'Uomo Senza Tonno](#).

•

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-e-patate-fritte-alla-siciliana/>

Generato il 05/06/2026