

# Spaccatelle al Pesto Siciliano, ricetta: l'Isola in un piatto

Autore: Redazione

Data: 22 Settembre 2021



## Ingredienti e procedimento per il primo piatto

- **Spaccatelle al Pesto Siciliano**, la ricetta di [È Sempre Mezzogiorno](#).
- Lo chef [Fabio Potenzano](#) ha proposto un piatto che **profuma di Sicilia**.
- Farle in casa è **semplicissimo**: ecco come.

Per fare un [primo piatto ricco di gusto](#), non è sempre necessario impiegare troppo tempo o utilizzare tanti **ingredienti**. La **ricetta** di cui vi parliamo oggi è una perfetta **dimostrazione** di quanto abbiamo appena affermato. A proporla è lo chef **Fabio Potenzano**, volto noto e amato del programma di [Rai1 È Sempre Mezzogiorno](#), condotto da **Antonella Clerici**. Si tratta delle

**Spaccatelle al Pesto Siciliano.** Come spiega lo stesso chef, è un piatto che trae ispirazione dalla cucina della nonna, che era solita prepararle per tutta la famiglia.

Con il nome “**spaccatelle**“, in [Sicilia](#), si indicano due formati di pasta, include le “**caserecce**“. Il condimento è a base di [melanzane](#), **basilico**, [pomodori](#) (freschi e secchi), mandorle e aglio. Ci sono tutti i colori e gli odori della Sicilia. Fabio Potenzano lo suggerisce come un primo da fare velocemente, magari al ritorno dal mare (sì, nella nostra Isola si va a mare anche a settembre inoltrato!). Mettiamoci subito ai **fornelli**.

## Spaccatelle al Pesto Siciliano

### Ingredienti

- 360 g di spaccatelle;
- 2 melanzane nere tonde;
- 1 ciuffo di basilico;
- 400 g pomodori rossi;
- 1 spicchio d'aglio;
- 50 g di mandorle intere tostate;
- 100 g pomodori secchi;
- Sale;
- Pepe;
- Olio extravergine d'oliva.

### Procedimento

1. Per fare le Spaccatelle con il pesto siciliano, dovete anzitutto lavare le melanzane.
2. Mettetele, intere, a grigliare su una bisticchiera.
3. Lasciate cuocere finché non sono cotte: infilate con una forchetta o premete con le dita e sentite se sono morbide al cuore.
4. Una volta cotte, tagliatele a metà e con un cucchiaino ricavate la polpa.
5. Preparate la crema di melanzane: nel bicchiere del mixer, mettete la polpa delle melanzane, l'olio evo, foglie di basilico, sale e pepe.
6. Frullate con il mixer ad immersione.
7. Incidete la pelle dei pomodoro e sbollentateli per 10 secondi.
8. Scolateli, pelateli e privateli dei semi.
9. Tagliate la polpa di pomodoro a pezzetti.
10. Passate al pesto siciliano: nel frullatore, mettete l'aglio, il pomodoro fresco a pezzetti, i pomodori secchi sott'olio sgocciolati, il basilico fresco, mandorle intere tostate, un filo d'olio e sale.
11. Frullate fino ad ottenere una crema.
12. Cuocete le spaccatelle in acqua bollente e salata, per il tempo necessario.
13. Scolate e saltate in padella con il pesto siciliano.
14. Servite la pasta su un letto di crema di melanzane. Di seguito trovate la videoricetta.

### Pasta con il Pesto Siciliano Video

Generato il 22/05/2025