

# Involtini di Pasta alla Siciliana, la ricetta con le melanzane

Autore: Redazione

Data: 24 Settembre 2021



## Un primo piatto ai sapori di Sicilia

- **Involtini di Pasta alla Siciliana**, la ricetta.
- Le [melanzane](#) racchiudono un “cuore” di pasta lunga al [pomodoro](#) e vengono infornate.
- Un omaggio alla [celebre “Norma”](#): ecco **ingredienti** e **procedimento**.

L'[estate](#) è ormai agli sgoccioli, ma possiamo ancora approfittare della **stagionalità delle melanzane**. Oggi vogliamo suggerirvi un [primo piatto](#) davvero sfizioso: un matrimonio ben riuscito tra gli involtini e la pasta, che prende ispirazione dalla celebre “Norma”. Stiamo parlando degli **Involtini di Pasta alla Siciliana**. La melanzana diventa uno scrigno e accoglie degli spaghetti (o anche dei maccheroni) al **pomodoro**. Basterà un assaggio per sentire tutti i sapori e i profumi della nostra bellissima isola.

Se avete abbastanza tempo, ricordate di affettare le **melanzane** un po' prima di mettervi ai fornelli. Basterà salarle e metterle sotto un peso per circa 30 minuti, in modo da fargli perdere l'**acqua di**

**vegetazione.** Così saranno meno amare. Trascorsa la mezz'ora, pulitele dal sale e procedete con la **frittura**. Qualora voleste, potreste anche [utilizzare la salsa fresca](#). Gli involtini fanno anche un passaggio in forno: sono perfetti, dunque, per essere preparati con un po' di anticipo.

## Ricetta degli Involtoni di Pasta alla Siciliana

### Ingredienti

- 200 g di pasta lunga;
- 2 melanzane;
- 400 ml di passata di pomodoro;
- 100 g mozzarella;
- Ricotta salata grattugiata;
- Olio extravergine di oliva;
- 1 spicchio di aglio;
- Basilico;
- Pepe;
- Sale.

### Procedimento

1. Per fare gli involtoni di pasta alla siciliana, lavate le melanzane, tagliatele a fette e mettetele in un colapasta, a strati, con un po' di sale grosso e sopra un peso.
2. Lasciatele "spurgare" per almeno 30 minuti.
3. Strizzatele bene, sciacquatele e asciugatele.
4. Nel frattempo, dedicatevi al sugo.
5. In un tegame, con un po' di olio, fate imbiondire lo spicchio di aglio.
6. Aggiungete la passata, il sale, il pepe e il basilico.
7. Fate cuocere per circa 15 minuti.
8. Friggete le fette di melanzane e fate asciugare su carta assorbente.
9. Cuocete gli spaghetti al dente.
10. Scolateli e conditeli con parte del sugo mescolando bene.
11. Componete gli involtoni adagiando su ogni fetta di melanzana un pò di spaghetti al pomodoro arrotolati.
12. Al centro degli spaghetti mettete un cubetto di mozzarella.
13. Arrotolate formando un involtino.
14. Mettete un po' di sugo di pomodoro in una teglia da forno e sistemante man mano gli involtini.
15. Copriteli con un altro po' di sugo di pomodoro e spolverizzate la superficie con la ricotta salata grattugiata.
16. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190° per circa 15 minuti.
17. Sfornate e servite.

***Buon appetito! – Foto di Antonio Sisma.***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/involtoni-di-pasta-alla-siciliana-ricetta/>

Generato il 16/03/2026