

Ncucciatieddu di Scicli con zucca e ricotta: la ricetta della tradizione

Autore: Redazione

Data: 29 Settembre 2021



Il formato di pasta delle nonne

- Nucciatieddu di Scicli (o ncucciatu) con [zucca](#) e [ricotta](#), la ricetta.
- Un tipo di **pasta fresca** che deriva dall'arte di **incocciare** a mano.
- Il **piatto** della tradizionale [cucina contadina siciliana](#).

Ncucciatu, Ncucciatieddu o Pastraredda: nomi diversi per una sola **preparazione** della [tradizione siciliana](#). Chi vive negli [Iblei](#) ne ha sicuramente sentito parlare una volta (e l'avrà anche **mangiata**), mentre per tutti gli altri suonerà come un enigma. Si tratta di un **tipo di pasta fresca**, che deriva dall'arte di **incocciare**. È una [preparazione antica](#), che deriva dalla **cucina contadina**. Un tempo era una base da condire [con i legumi](#), per una sorta di **minestra**, mentre oggi incontra ingredienti di ogni tipo.

Gli **chef** hanno contribuito a riportare in auge questa pasta, che si ottiene impastando **farina di grano duro**, acqua, sale e uova. Anticamente si faceva a mano, ora si ottiene con una grattugia a grandi fori (e ricorda i “grattoni”). Per omaggiare questa tradizione, oggi vogliamo suggerirvi la ricetta dell'**ncucciateddu di Scicli** con **zucca** e [ricotta](#). Un piatto delicato, ma dai sapori riconoscibili. Vi serviranno una grattugia e un setaccio.

Ricetta Ncucciateddu di Scicli con zucca e ricotta

Ingredienti

- 300 g di farina di grano duro;
- 3 uova;
- 300 g di zucca gialla;
- 200 g di ricotta;
- 1 cipolla;
- Rosmarino;
- 1 l di brodo vegetale;
- Olio extravergine d'oliva;
- Acqua;
- Sale

Procedimento

1. Per fare il vostro ncucciateddu di Scicli, fate sulla spianatoia la classica fontana con la farina.
2. Mettete al centro le uova e un pizzico di sale.
3. Iniziate a impastare energicamente.
Se necessario, unite acqua tiepida. Il risultato deve avere una sua durezza.
4. Ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, fatelo riposare per almeno 30 minuti.
5. Prendete una grattugia con i denti larghi ed iniziate a “grattugiare” la vostra pasta fresca.
6. Spolverate con un po' di farina e fate asciugare.
7. Nel frattempo, dedicatevi alla zucca.
8. Pulite la zucca, privandola della buccia e dei semi, quindi lavatela sotto l'acqua corrente e tagliatela a cubetti.
9. Affettate sottilmente la cipolla.
10. Mettete in una casseruola qualche cucchiaio d'olio e fatevi soffriggere la cipolla.
11. Unite i cubetti di zucca, salate, bagnate con il brodo vegetale e fate cuocere.
12. Frullate la zucca cotta con un frullatore a immersione o un mixer, tenendone da parte qualche cubetto per la decorazione.
13. Setacciate il vostro ncucciatu e fatelo bollire nel brodo vegetale. Sarà cotto quando verrà a galla.
14. Mettete la pasta in una padella con la crema di zucca e terminate la cottura, mescolando.
15. Il risultato è simile a un risotto.
16. Servite con la zucca e cucchiariate di ricotta.
17. Completate con rosmarino e olio a crudo.

Buon appetito! Foto: [Tim Sackton](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ncucciateddu-di-scicli-ricetta/>

Generato il 26/04/2025