Pasta cu Riquagghiu, ricetta dell’antica “Carbonara” alla siciliana

Autore: Redazione

Data: 06 Aprile 2022

Pasta cu Riquagghiu ricetta della **“Carbonara” siciliana**. Ogni anno, il **6 aprile**, si celebra il “**Carbonara Day**“, nato per festeggiare uno dei piatti italiani più famosi al mondo. Facendo qualche ricerca, però, si apprende che già nel **Settecento in Sicilia** si preparava un piatto molto simile, della **tradizione povera**…

Pasta cu Riquagghiu

La *Carbonara Siciliana* esiste da tempo immemore. A prima vista, potrebbe sembrare la ricetta laziale ma, leggendo ingredienti e procedimento, vi accorgerete che **non c’è il guanciale**.

Quella della **Pasta cu Riquagghiu**, infatti, è un’antichissima **ricetta siciliana della** tradizione contadina e avrebbe fatto la sua comparsa nei ricettari **a partire dal ‘700**. Originariamente il composto da colare sulla pasta prevedeva **uova**, **pane** e **cacio grattugiato**, nel tempo si sono poi

aggiunti **sale**, **pepe** e prezzemolo.

La cucina siciliana è sempre fonte di grandi **sorprese**. Non si finisce mai di scoprirne le **ricette** e alcune di esse sono incredibilmente originali e creative, come quella che vi proponiamo oggi. La versione “made in Sicily” è antecedente al piatto laziale.

La Pasta cu riquagghiu è un primo piatto che appartiene alla **cucina povera siciliana**. È una ricetta economica, che non include carne né salumi (nella Carbonara c’è il guanciale). Occhio, però, a definirla una **variante** della celebre Carbonara. Se ne parla, infatti, già in alcuni ricettari del **1700** e, nel corso dei secoli, ha subito alcune modifiche.

Nel XVIII secolo il “**riquagghiu**” era fatto con uova, pane e cacio grattugiato. Oggi si aggiungono anche **sale**, **pepe** e prezzemolo. Si crea, dunque, questo composto, che si versa sulla pasta direttamente in pentola. Considerata la data di creazione della Carbonara, in **Sicilia** l’abbiamo ampiamente anticipata.

Differenze tra Riquagghiu e Carbonara

Secondo lo storico della gastronomia Luca Cesari, la Carbonara sarebbe arrivata sulle **riviste della cucina italiana** intorno agli anni Cinquanta. La versione della ricetta è variata nel tempo. Quella che conosciamo oggi, infatti, deriva da sottrazioni di ingredienti che hanno tolto il superfluo, focalizzandosi solo sui **cinque ingredienti principali**.

Troviamo così pasta, pecorino romano, guanciale, uovo e pepe nero. Tra gli **ingredienti della Pasta cu Riquagghiu**, non c’è il guanciale e il pecorino che si usa è quello siciliano.

Secondo alcuni, la **Carbonara** sarebbe nata nel 1944 dall’incontro tra la pasta e gli ingredienti contenuti nella Razione K, il kit di sopravvivenza alimentare della Seconda Guerra Mondiale. Nella Razione K c’erano **tuorlo d’uovo in polver**e e bacon. Fu inventata da **Ancel Keys**, lo stesso che alcuni anni dopo scoprì la dieta mediterranea.

Ricetta della Pasta cu Riquagghiu

Ingredienti

- 400 g di pasta;
- 2 uova fresche;
- 60 g di pecorino grattugiato;
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco;
- Olio extravergine d’oliva;
- Sale;
- Pepe.

Procedimento

1. Per fare la Pasta cu Riquagghiu, dovete anzitutto mettere sul fuoco l’acqua della pasta.
2. Passate, dunque, al condimento.
3. Pulite con cura il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo finemente.
4. Rompete le uova e sbattetele, quindi, insaporitele con sale e pepe.
5. Calate la pasta e, quando è al dente, scolatela.
6. Mettete nella pentola un filo d’olio d’oliva, versatevi di nuovo la pasta e mettetevi sopra le uova sbattute.

7. Il fuoco deve essere ben caldo, le uova dovranno rapprendersi in alcuni punti.
8. Fate rosolare mescolando energicamente, per evitare che le uova si attacchino alla pentola. Se necessario, unite un cucchiaio di acqua di cottura.
9. Unite, continuando a mescolare, il pecorino grattugiato.
10. Impiattate e completate con il prezzemolo tritato e il pepe appena macinato. Se vi piace, potete anche mettere del peperoncino fresco.

Buon appetito! Foto: Erik Stattin – Licenza.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-cu-riquagghiu-ricetta/

Generato il 17/11/2026