

Carbonara Day: sapete che c'è anche una 'versione' siciliana?

Autore: Redazione

Data: 06 Aprile 2023



Oggi, giovedì 6 aprile 2023, è il Carbonara Day, cioè il giorno in cui si celebra il famoso piatto italiano (anche se, di recente, qualcuno ha affermato che [è opera degli americani](#)... stendiamo un velo pietoso).

Tuttavia, in pochi sanno che esiste anche una **versione siciliana** della **pasta alla carbonara** chiamata "**pasta cu riquagghiu**", come riportato su LaCucinaitaliana.it.

Però, questa ricetta è differente dalla carbonara romana in quanto è **vegetariana** e non contiene guanciale. La [pasta cu riquagghiu](#) è fatta, infatti, con uova, formaggio, prezzemolo e pangrattato tostato. Gli ingredienti vengono mescolati insieme e aggiunti alla pasta precedentemente cotta e saltata in padella con olio. Questa pasta si differenzia dalla carbonara romana anche per la presenza del **pangrattato tostato** che conferisce un sapore croccante al piatto.

Per quanto riguarda le origini di questo piatto, è un piatto tipico della cucina povera siciliana, un primo piatto economico che non include, come abbiamo appena scritto, né carne né salumi (a differenza della carbonara che prevede il guanciale). Tuttavia, è importante non definirla una variante della celebre Carbonara, poiché la ricetta del Riquagghiu è presente già in alcuni ricettari del XVIII secolo e ha subito alcune modifiche nel corso dei secoli.

In passato, il Riquagghiu era fatto con uova, pane e cacio grattugiato, ma oggi si aggiungono anche sale, pepe e prezzemolo. Si crea, quindi, un composto cremoso che viene versato direttamente sulla pasta in pentola. Considerando la data di creazione della carbonara, possiamo dire che in Sicilia abbiamo ampiamente anticipato questo tipo di preparazione...

Qual è la ricetta della pasta cu riquagghiu?

- **Ingredienti:** uova, formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo, olio d'oliva, sale e pepe nero.
- **Preparazione:** in una padella, fate dorare il pangrattato con un filo d'olio d'oliva e tenetelo da parte. In una ciotola, sbattete le uova con il pecorino grattugiato e il prezzemolo tritato. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente, conservando un po' di acqua di cottura. In una padella capiente, versate un filo d'olio d'oliva e aggiungete la pasta, poi versate la miscela di uova e formaggio e mescolate velocemente. Se necessario, aggiungete un po' di acqua di cottura per rendere la pasta più cremosa. Infine, servite la pasta cu riquagghiu con una spolverata di pepe nero e il pangrattato tostato.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/carbonara-day-versione-siciliana-ricetta/>

Generato il 16/04/2026