

Come fare le Busiate Siciliane ricetta passo dopo passo

Autore: Redazione

Data: 16 Maggio 2019



Le **busiate siciliane** sono un formato di pasta tipico della cucina trapanese. Il nome deriva da **busa**, lo stesso nome della canna di giunco utilizzata per arrotolare la pasta. Per attorcigliare le busiate, infatti, viene utilizzato un ramo di **buso** che è il fusto dell'ampelodesmo (una pianta appartenente alla famiglia delle Graminacee).

Questo tipo di pasta fatta in casa viene tradizionalmente condita con [salsa di pomodoro fresco](#), accompagnata con melanzane o zucchine fritte, con pesto e gamberi o al tonno. Ecco la ricetta per farle in casa.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di farina di grano duro
- semolino
- sale

Procedimento

1. Setacciate la farina sulla spianatoia e impastatela con l'acqua salata necessaria per ottenere un composto liscio e sodo.
2. Avvolgetelo in un tovagliolo infarinato e lasciatelo riposare per mezz'ora.
3. Stendete l'impasto e ricavatene delle sottili listarelle.
4. Tagliatele alla lunghezza di 10-12 centimetri e arrotolatele intorno all'apposito ferretto, stringendo la pasta. Andrà bene anche un ferro da maglia sottile.
5. Sfilate il ferro e adagiate le busiate, ben distanziate, su un canovaccio.
6. Cospargete con una manciata di semolino e lasciatele asciugare.

Le busiate siciliane fatte in casa sono pronte!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-fatta-in-casa-preparare-le-busiate/>

Generato il 17/03/2026