

# Penne strascicate, ricetta siciliana: un'esplosione di gusto

**Autore:** Redazione

**Data:** 28 Febbraio 2025



Le **penne strascicate** sono un primo piatto ricco di gusto, una vera esplosione di sapori. A proporla in tv, sono stati i monaci dell'**Abbazia di San Martino delle Scale**, durante un episodio de [Le Ricette del Convento](#), e l'aspetto è così delizioso, da doverlo per forza condividere!

**Don Anselmo** e **don Salvatore** raccontano che il condimento è una versione del ragù del Trapanese, il cui nome fa ricordare un'attività che si svolgeva un tempo preparando la pasta, che si strascicava con le mani. Nelle pietanze dei monasteri il **prezzemolo** e la **cipolla** si usano molto. La cipolla costituiva in qualche modo il companatico dei contadini, quando c'era molta povertà.

La presenza del prezzemolo in questo condimento è un po' inusuale: in generale è un ragù molto diverso da quello che si fa in altre regioni d'Italia, è una versione siciliana. I monaci, un tempo, avevano molti terreni ed erano soliti coltivare il **pomodoro**, che facevano anche essiccare per fare il pomodoro secco e "[lu strattu](#)", cioè l'estratto di pomodoro.

Qualora vi avanzassero un po' di queste penne strascicate, **sappiate che l'indomani sono ancora più buone**: vista la ricetta, però, è difficile che ne rimangano, svaniranno in un baleno!

# Ingredienti e procedimento

- Penne, 400 g
- Carne di manzo tritata, 400 g
- Vino rosso, 100 ml
- Pomodori pelati, 400 g
- Caciocavallo grattugiato, 150 g
- Cipolla, 1
- Carota, 1
- Costa di sedano, 1
- Brodo (vegetale o di carne), qualche mestolo
- Prezzemolo
- Olio, sale, pepe

Per fare le penne strascicate, per prima cosa, **tritare bene le verdure e il prezzemolo** che avrete già lavato. Devono essere piccoli pezzetti. Fate cuocere in un tegame con l'olio (circa 6 cucchiaini) e fate **rosolare**, in modo che possa sfriggere bene. Dopo qualche minuto, potete iniziare ad **aggiungere la carne** (volendo potete usare anche carne di maiale o mischiare manzo e maiale).

Fate **sfumare con vino rosso**, volendo potreste anche usare il bianco, ma quello più adatto è il rosso. Continuate a mescolare per fare evaporare l'alcol. Abbassate la fiamma e, nel frattempo, schiacciate un po' i **pomodori pelati**, qualora abbiate un pomodoro rosso maturo, andrà comunque bene. Aggiungete il pomodoro e continuate ad amalgamare e fate stringere per circa 10 minuti. Man mano potete aggiungere il **brodo**.

Regolate di sale e pepe e fate cuocere a fiamma medio-bassa per almeno mezz'ora. Fate cuocere la pasta e ultimate la cottura dentro il sugo. Mescolate bene pasta e condimento, qualora vi sembrasse troppo asciutto, unite ancora un po' di brodo. **Completate il vostro piatto con caciocavallo grattugiato**. Buon appetito! Di seguito trovate il video con tutti i passaggi. Qualora le penne strascicate vi siano piaciute, provate anche questa [pasta con tonno fresco](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/penne-strascicate-ricette-convento/>

Generato il 17/03/2026