

Spaghetti alla Carrettiera, ricetta siciliana perfetta nella sua semplicità

Autore: Redazione

Data: 20 Marzo 2025



Gli **spaghetti alla carrettiera** sono un piatto della **tradizione siciliana molto noto**. Una di quelle ricette che utilizzano **ingredienti semplici**, alla portata di tutti, ma combinandoli in modo sapiente. A riproporre questo grande classico, sono stati i protagonisti de [Le Ricette del Convento](#), la trasmissione di **Food Network** girata a **San Martino delle Scale**. Don Anselmo ha spiegato che potrebbe risalire ai primi del **Novecento**, o anche prima.

Nell'**Ottocento**, infatti, i carretti si utilizzavano per trasportare le merci e, in generale, per diversi spostamenti, quindi questo piatto era perfetto per chi lavorava, perché si poteva consumare anche a temperatura ambiente o freddo. Anzi, se lo **cucinate un po' in anticipo**, il **condimento** sarà ancora più buono!



Preparare gli spaghetti alla carrettiera equivale ad **andare indietro nel tempo**, fare un viaggio nel passato e avere una concreta testimonianza dell'ingegno creativo in cucina, quello che, con poco, riusciva a creare molto. Ora che conosciamo meglio questo piatto, è il momento di metterci ai fornelli.

Ingredienti e procedimento

- Spaghetti, 400 g
- Pomodori, 8
- Spicchi d'aglio, 5
- Basilico fresco
- **Prezzemolo**
- Peperoncino
- Pecorino grattugiato

Per prima cosa, mettete a bollire i **pomodori**, per circa 10 minuti. Tritate il **basilico** con il coltello. Schiacciate gli spicchi d'aglio in una ciotola e unite il basilico, quindi mescolate insieme. Scolate i pomodori, metteteli in una ciotola di acqua fredda e spellateli. Nel frattempo, mettete sul fuoco l'acqua per la pasta.

Tagliate in modo grossolano i pomodori, eliminando eventualmente le parti più dure, e metteteli nella stessa ciotola dove avete già unito **aglio e basilico**. Schiacciate bene tutti gli ingredienti del vostro condimento, amalgamando il tutto fino a ottenere una consistenza simile a quella del pesto. Aggiustate di olio, sale e peperoncino, regolandovi a seconda del vostro gusto. Mescolate e avete pronto il condimento: l'**ideale è prepararlo** con un po' di anticipo, in questo modo tutto sarà ancora più saporito.

Salate l'acqua della pasta e mettete gli spaghetti a cuocere. Quando saranno pronti, scolateli e metteteli direttamente nella ciotola del condimento. Mescolate bene e aggiungete un po' di olio a crudo: lasciatevi guidare dal vostro gusto. Completate con il pecorino grattugiato e un po' di prezzemolo e servite: buon appetito! Trovate la [videoricetta qui](#) (stagione 6, episodio 7). Se gli spaghetti alla carrettiera vi sono piaciuti, provate questa pasta [con il tonno fresco](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spaghetti-carrettiera-ricette-convento/>

Generato il 17/05/2025