

Una pasta unica con un sugo ricco: è la ricetta di febbraio che ti porta subito in Sicilia

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 03 Febbraio 2026



Formato insolito, sugo robusto, bontà indiscussa. La pasta con i cinque buchi (*pasta chê cincu puttusa*) è un piatto identitario, legato a Catania, che racconta la tradizione del Carnevale in Sicilia.

Ricetta-simbolo del Carnevale catanese

In Sicilia il [Carnevale](#) vive di tante ricette, sia dolci che salate. A Catania e in parte della sua provincia, febbraio porta in tavola anche un primo piatto dal carattere deciso: la **pasta con i cinque buchi**, protagonista di pranzi familiari e occasioni conviviali. È una ricetta che parla di stagionalità, abbondanza e memoria, costruita attorno a un formato di pasta raro e a un **sugo di carnevale alla catanese** ricco e persistente.

Un formato di pasta unico e poco diffuso

La **pasta cinque buchi** appartiene alla famiglia dei maccheroni. La sua particolarità sta nella struttura: un foro centrale ampio e quattro più piccoli disposti lateralmente. Una geometria pensata per trattenere il condimento e valorizzare sughi corposi.

È un formato **tipico della tradizione siciliana**, in particolare di **Catania**. Reperirla potrebbe non essere sempre facile, ma più di una azienda ancora la produce. In ogni caso, qualora non trovaste questo formato, potete sostituirlo con un altro tipo analogo di pasta corta.

Il legame con il periodo di Carnevale

La presenza della **carne di maiale** non è casuale. Il Carnevale, nella cultura contadina, rappresentava uno degli ultimi momenti di abbondanza prima della [Quaresima](#). Da qui l'uso di tagli diversi, la lunga cottura e un sugo denso, pensato per nutrire e riunire. La pasta con i cinque buchi si consuma soprattutto in questo periodo, diventando un piatto rituale più che quotidiano, legato a tempi lenti e preparazioni condivise.

Una preparazione che richiede tempo

Cuore della ricetta è il **sugo di carnevale alla catanese**, preparato con **carne di maiale, salsiccia, puntine, passata di pomodoro e concentrato**. La base aromatica nasce da un soffritto di cipolla, carota e sedano. Il vino rosso sfuma la carne, mentre l'alloro accompagna una **cottura lunga e a fuoco basso**, che può superare le due ore.

La carne, grazie a questo processo, rilascia sapore e struttura, dando origine a un **condimento denso e avvolgente**, capace di legarsi perfettamente alla pasta.

La ricetta non ammette scorciatoie. Dopo la rosolatura iniziale delle carni, il sugo cuoce lentamente, con l'aggiunta della salsiccia solo a metà cottura. È un dettaglio che evita l'eccessiva asciugatura e mantiene equilibrio tra grassi e sapidità. Il **piatto si serve caldo**, quando il sugo ha raggiunto la giusta densità.

La ricetta

Ingredienti

- Pasta con 5 buchi, 400 g
- carne di maiale a tocchetti, 300 g
- salsiccia di maiale, 300 g
- puntine di maiale, 200 g
- passata di pomodoro, 1 l
- concentrato di pomodoro, 2 cucchiari
- cipolla, 1
- carota, 1
- sedano, 1 costa
- aglio, 1 spicchio
- alloro, 2 foglie
- vino rosso, ½ bicchiere
- olio extravergine d'oliva

- sale
- pepe

Procedimento

1. Preparazione delle carni

Rosolare in una padella, con poco olio extravergine d'oliva, le **puntine** e i **tocchetti di carne di maiale** fino a doratura uniforme. Tenere da parte.

2. Preparazione del soffritto

Tritare finemente **cipolla, carota e sedano**. In una casseruola capiente farli appassire con olio e **uno spicchio d'aglio**, a fiamma moderata.

3. Costruzione del sugo

Unire al soffritto le carni rosolate. Sfumare con il **vino rosso** e lasciar evaporare completamente la parte alcolica. Aggiungere il **concentrato di pomodoro**, la **passata**, circa **mezzo litro d'acqua**, le **foglie di alloro**, sale e pepe.

4. Cottura lenta

Coprire e cuocere a **fiamma molto bassa per circa due ore**. Dopo la prima ora incorporare la **salsiccia**. Mescolare di tanto in tanto. Il sugo deve risultare **denso e avvolgente**. A fine cottura eliminare aglio e alloro.

5. Cottura della pasta e servizio

Cuocere la **pasta cinque buchi** in abbondante acqua salata. Scolare al dente e condire direttamente con il **ragù di maiale**. Servire ben calda.

La **pasta di Carnevale siciliana** non è solo un primo piatto. È un esempio di **cucina identitaria**, legata a un territorio preciso e a un calendario culturale. Un **comfort food** nel senso più autentico del termine, capace di raccontare la Sicilia attraverso gesti, tempi e sapori che resistono alle mode.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-5-buchi-catanese-ricetta-siciliana-carnevale/>

Generato il 10/03/2026