

Taganu d'Aragona, ricetta del primo piatto della tradizione siciliana

Autore: Redazione

Data: 13 Aprile 2022



Come fare il Taganu d'Aragona: ricetta tipica siciliana per 'u taganu o tianu. Si tratta di una ricchissima pasta al forno, tradizionale pietanza di **Pasqua**, farcita da ricchi ingredienti. La cucina tradizionale siciliana è sempre ricca di ricette speciali.

Taganu d'Aragona cosa è e come si fa

Se vi trovate a passare dalle parti di **Aragona**, in provincia di **Agrigento**, durante le festività di [Pasqua](#), allora non potete non provare una specialità ricchissima. Un piatto inimitabile, ricco e sostanzioso.

Il **Taganu di Aragona** (Tegame di Aragona o 'u Taganu o Tianu) è un **primo piatto davvero sontuoso**. La ricetta deve il nome alle modalità di preparazione: si utilizza, infatti, un contenitore di **terracotta** e c'è un motivo preciso se lo si fa. Ve lo raccontiamo subito.

Anticamente il **Tegame di Aragona** si preparava in **vasi di creta**. Tutti gli ingredienti si sigillavano dentro contenitori che, a fine cottura, venivano rotti. Si narra che a ideare la ricetta fu una donna

che utilizzò tutto quello che rimaneva nella sua dispensa.

Tradizione vuole che tutta la famiglia si riunisca per **cucinarlo insieme**, nel giorno del **Sabato Santo**, per mangiarlo nelle giornate di Pasqua o Pasquetta. Se pensate si tratta di una **ricetta** simile alle lasagne, vi sbagliate di grosso. 'U Tianu è aromatico, ricco di gusto e anche di sostanza. La carne viene accompagnata da formaggi e uova: non si può dire che sia leggero, ma **il sapore è imbattibile**.

Si tratta di una tradizione della Pasqua [in Sicilia](#), uno di quei piatti che sanno di casa. Prima di cucinarlo, vi suggeriamo di leggere con attenzione ingredienti e procedimento, in modo da essere ben preparati! Ovviamente non avrete bisogno di un contenitore in creta, andrà bene una teglia. Ecco come si prepara.

La ricetta

Ingredienti

- Mezzemaniche o rigatoni 600 g;
- Cipolla 1;
- Tritato misto (vitello e suino) 500 g;
- Brodo di pollo;
- Uova 12;
- Caciocavallo grattugiato 50 g;
- Burro 50 g;
- Parmigiano grattugiato 50 g;
- Pangrattato molto fine 100 g;
- Tuma 500 g;
- Vino bianco ½ bicchiere;
- Sale;
- Pepe;
- Cannella un pizzico;
- Olio extravergine d'oliva.

Preparazione

1. Per fare il **Taganu d'Aragona**, tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in olio d'oliva.
2. Aggiungete la carne e fatela rosolare bene.
3. Sfumate con il vino e coprite con brodo caldo.
4. Aggiungete sale e pepe e un pizzico di cannella.
5. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento fino a quando il sugo non si sarà asciugato.
6. Mettete a bollire l'acqua per la pasta.
7. Nel frattempo, sbattete le uova con il caciocavallo, condite con sale e pepe e unite mezzo mestolo di brodo. Tenete questo composto da parte.
8. Quando l'acqua bolle, cuocete la pasta, lasciandola molto al dente.
9. Aggiungete alla pasta il burro, il parmigiano e metà delle uova con caciocavallo.
10. Amalgamate bene il tutto.
11. Imburrate il fondo e le pareti di un tegame di terracotta copriteli con il pangrattato.
12. Versate nel tegame una parte di pasta, e coprite questo primo strato con un composto di fette di tuma tagliate sottili e uova sbattute.
13. Formate un altro strato con la carne e ancora uova.

14. Continuate con gli strati, fino a utilizzare tutti gli ingredienti. Fate attenzione affinché l'ultimo strato sia di tuma.
15. Completate il tutto versando le uova sbattute che rimangono, così da coprire per bene bordi e gli spazi vuoti.
16. Preriscaldate il forno a 200° e cuocete a cuocere 'u taganu fino a quando l'uovo non si sarà abbrustolito. L'impasto deve risultare compatto e asciutto.
17. Sfornate e fate riposare su una gratella per almeno cinque minuti. Capovolgete il Tegame di Aragona sul piatto da portata.

Buon appetito! – Foto: [Chuck Falzone](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/taganu-daragona-ricetta/>

Generato il 13/05/2026