Ricetta delle Busiate Trapanesi alla Pescatora: un piatto da re

Autore: Redazione

Data: 15 Maggio 2020

La **ricetta** delle **busiate trapanesi alla pescatora** è un vera **prelibatezza**. Un piatto che porta in tavola i sapori e il colori del mare e che conquista anche con lo sguardo. Il profumo degli ingredienti è un invito a gustarlo. Si tratta di una preparazione che esalta uno tradizionale formato di pasta siciliano, le busiate, tipicamente associate a un classico condimento della nostra isola: il pesto alla Trapanese.

In questo caso, la pasta viene condita con i prodotti del mare e viene accompagnata dalla polpa dei pomodorini Pachino. Un piatto davvero speciale: ecco come realizzare le **busiate trapanesi alla pescatora**.

Busiate trapanesi alla pescatora ricetta

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di busiate trapanesi
- 400 g di cozze
- 500 g di gamberoni
- 1 cipolla
- 600 g di polpa di pomodorini Pachino
- vino bianco per sfumare
- pepe nero fresco in grani
- sale
- peperoncino nero
- prezzemolo
- olio extravergine d’oliva

Procedimento

1. Tritate la cipolla e farla appassire con un po’ di olio in una padella di alluminio alta e ampia, la stessa dove dopo salterete anche la pasta.
2. Nel frattempo cuocete le busiate trapanesi in abbondante acqua salata.
3. Aggiungete nella padella le cozze e le patelle (precedentemente spurgate e pulite) e i gamberoni lavati.
4. Lasciate cuocere fino a quando le cozze non saranno aperte.
5. Adesso alzate il fuoco e aggiungete un po’ di vino bianco.
6. Lasciate sfumare, quindi aggiungete la polpa di pomodoro.
7. Aggiustate di sale ed aggiungete un pò di pepe nero in grani.
8. Lasciate cuocere per cinque minuti.
9. Scolate le busiate trapanesi al dente e tenete di lato un po’ di acqua di cottura.
10. A questo punto **aggiungete la pasta** nella padella e **mantecate** il tutto per 1 minuto a fuoco alto.
11. Se necessario, unite un po’ di acqua di cottura della pasta.
12. Impiattate e servite.

Buon appetito!

Ricetta e foto inviata da Antonio Cavallo

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/busiate-trapanesi-pescatora-ricetta-foto-antonio-cavallo/

Generato il 13/11/2026