

# Ricetta della pasta ca' muddica atturrata, un piatto veloce e 100% siciliano

Autore: Redazione

Data: 11 Marzo 2020



[Semplice](#), buona e, soprattutto, 100% siciliana. La pasta **ca' muddica atturrata** si prepara con pochissimi [ingredienti](#), che probabilmente avete già in casa. Il termine "[atturrata](#)" si traduce come "abbrustolita": è una pasta gustosa, pronta in pochi minuti, giusto il tempo della cottura!

## Come si fa la pasta ca' muddica atturrata?

### Ingredienti

- 400 g di pasta lunga (spaghetti o linguine)
- 2 spicchi d'aglio

- 200 g di pangrattato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- uvetta (opzionale)

## **Procedimento**

1. Fate abbrustolire in padella il pangrattato.
2. Mettetelo da parte.
3. Mettete nella padella due spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva e fatelo soffriggere, prestando attenzione che non bruci.
4. Appena l'aglio comincia ad imbiondire, togliete la padella dal fuoco.
5. Salate, pepate, togliete l'aglio e mettete da parte.
6. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.
7. Scolate al dente, versatela nella padella con olio e amalgamate il tutto.
8. Se necessario, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura.
9. Spolverate con la mollica atturrata e con il prezzemolo tritato e servire.

***Buon appetito!***

[Fonte foto e ricetta](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-camuddica-atturrata/>

Generato il 19/04/2025