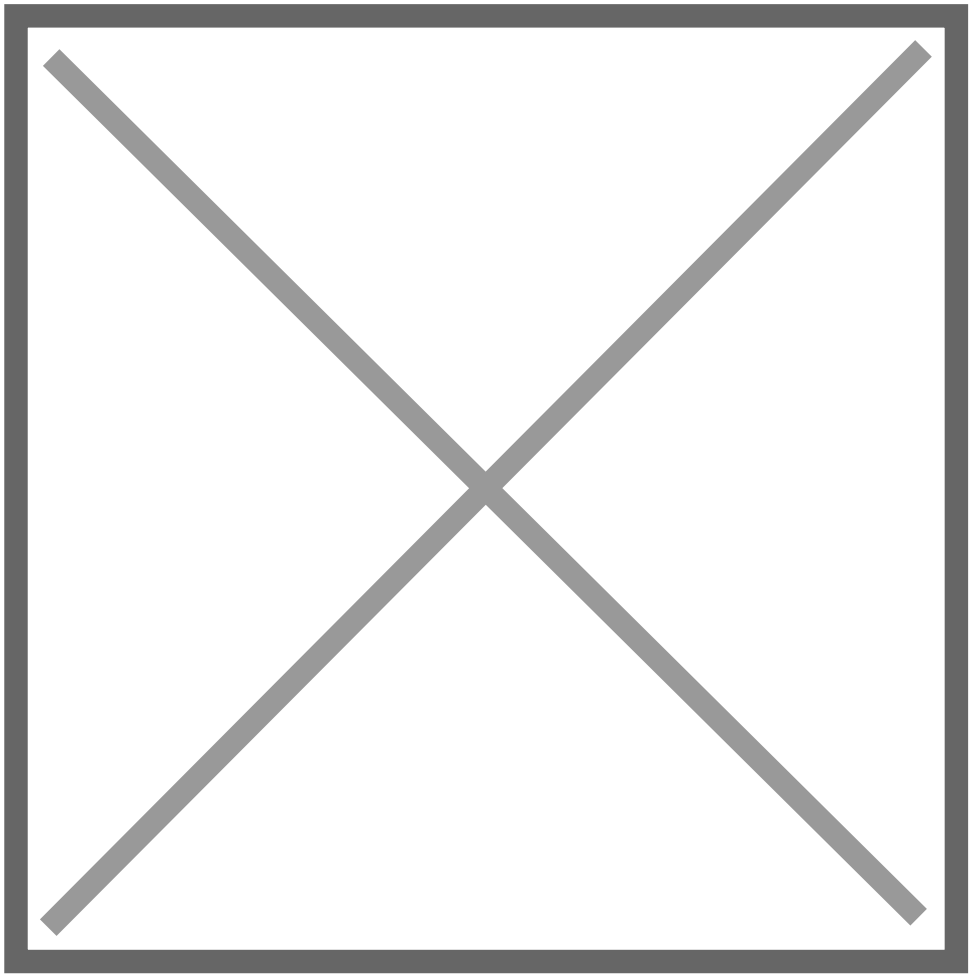
Pasta ca cucuzza fritta e menta: ricetta siciliana della pasta con zucchina fritta e menta

Autore: Redazione

Data: 06 Luglio 2020

La **Pasta ca cucuzza fritta e menta** (pasta con la **zucchina fritta e menta**) è una tipica ricetta siciliana, gustosa e da preparare velocemente. Un celebre proverbio recita: “Conzala comu vuoi ca sempri cucuzza è” (condiscila come vuoi ma rimane sempre zucchina). In questo caso, il fatto che rimanga sempre zucchina, non può che essere un pregio.

Si tratta di un piatto fresco, profumatissimo, perfetto nella sua semplicità. Un vero assaggio di Sicilia.



Ricetta della Pasta ca cucuzza fritta e menta

Ingredienti

- 220 g di pasta
- 1 zucchina media da friggere
- un ciuffo di menta fresca
- 2-3 spicchi di aglio
- olio extravergine d’oliva
- sale
- pecorino siciliano grattugiato o ricotta salata siciliana grattugiata

Procedimento

1. Lava la zucchina e tagliala a rondelle.
2. Sala le rondelle di zucchina e mettile in un colapasta – per 10/15 minuti – in modo che perdano il liquido di vegetazione.
3. Schiaccia con il palmo della mano gli spicchi d’aglio, pelali e mettili nella padella dove hai versato una generosa quantità di olio.
4. Friggi le zucchine un po’ alla volta e mettile in un piatto.
5. Alla fine spegni il fornello ed togli l’aglio che eventualmente eliminerai prima nel caso si bruci.
6. Cuoci in abbondante acqua bollente e salata la pasta.
7. Scolala mettendo da parte una piccola quantità di acqua di cottura.
8. Versa la pasta nella padella con l’olio dove hai fritto le zucchine che nel frattempo hai riscaldato.

9. Fai saltare la pasta a fuoco spento, aggiungi le zucchine e la mentuccia spezzata con le mani e mescola.
10. Se necessario aggiungi un po’ di acqua di cottura.
11. Servi e, se ti piace, grattugia sulla pasta un po’ di pecorino e ricotta salata.

Buon appetito!

Foto e Ricetta: I Sogni di Paola

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-ca-cucuzza-fritta-e-menta-ricetta-di-paola/

Generato il 17/02/2026