

Ricetta delle caserecce con pesto alla siciliana e melanzane fritte

Autore: Redazione

Data: 28 Gennaio 2020



Oggi scopriremo insieme la [ricetta](#) delle **caserecce** con **pesto alla siciliana** e [melanzane fritte](#). Si tratta di un piatto molto gustoso, facilissimo da preparare. Gli ingredienti sono di facilissimo reperimento, come pomodori, [ricotta](#) e melanzane.

Con poca fatica porterete in tavola un risultato in grado di conquistare tutti al primo assaggio. Pronti per mettervi ai fornelli?

Ricetta caserecce con pesto alla siciliana e melanzane

Ingredienti

- 500 g di pomodori
- 450 g di caserecce
- 50 g di pinoli
- 170 g di ricotta
- 100 g di parmigiano reggiano

- 2 spicchi d'aglio
- 1 melanzana
- sale
- basilico
- pepe
- olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Iniziate dal condimento delle vostre caserecce con pesto alla siciliana e melanzane fritte.
2. Prendete i **pomodori**, lavateli e tagliateli a metà, eliminando i semi.
3. Tagliateli a cubetti grossolani e metteteli nel mixer insieme al parmigiano e alla ricotta, quindi amalgamate.
4. Aggiungete il basilico, i pinoli, l'olio d'oliva e l'aglio.
5. Fate andare nel mixer e create un **composto** omogeneo, della giusta consistenza.
6. Potete anche usare un frullatore ad immersione.
7. Aggiungete sale e pepe. Il pesto alla siciliana è pronto.
8. Passate alle melanzane.
9. Lavatele e tagliatele a cubetti di media grandezza, che cospargerete con un po' di sale, lasciando riposare su uno scolapasta.
10. Sciacquate bene e asciugate le melanzane, quindi friggete.
11. Mettete una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco, cuocete le caserecce, scolatele ed accorpate al condimento, aggiungendo anche le melanzane.
12. Servite guarnendo con pinoli e qualche foglia di basilico.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-delle-caserecce-con-pesto-alla-siciliana-e-melanzane-fritte/>

Generato il 24/05/2025