

## Busiate al ragù di tonno

Scritto da Administrator

Venerdì 18 Giugno 2021 10:54 - Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Giugno 2021 11:06

---



Le busiate sono un formato di pasta tipico del Trapanese. Sono simili ai maccheroni, ma vengono attorcigliate creando una classica forma a spirale al centro. Il loro nome deriva dal buso, un ferro utilizzato per dare la forma tipica di questa pasta, attorcigliandola intorno. Le busiate al ragù di tonno o di pesce spada sono una ricetta tipica siciliana.

## Busiate al ragù di tonno

Scritto da Administrator

Venerdì 18 Giugno 2021 10:54 - Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Giugno 2021 11:06

---

Ingredienti per 4 persone:

500 g di busiate

300 g di tonno fresco

500 g di pomodori maturi

1 ciuffo di basilico

1 spicchio d'aglio

Qualche foglia di mentuccia

1/2 cipolla

1 cucchiaio di mandorle tostate (facoltativo)

30 gr di caciocavallo stagionato grattugiato (facoltativo)

## Busiate al ragù di tonno

Scritto da Administrator

Venerdì 18 Giugno 2021 10:54 - Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Giugno 2021 11:06

---

vino bianco secco

olio extravergine d'oliva

sale e pepe



### Procedimento

Affettate la cipolla e lasciatela appassire in un tegame, con quattro cucchiari d'olio.

Aggiungete i pomodori sbollentati, spellati, privati dei semi e sminuzzati, le foglie di basilico, una presa di sale e una spolverata di pepe.

Cuocete per 10 minuti.

## **Busiate al ragù di tonno**

Scritto da Administrator

Venerdì 18 Giugno 2021 10:54 - Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Giugno 2021 11:06

---

Tagliate il tonno a cubetti piccolissimi in modo che risulti un trito grossolano.

Fate imbiondire l'aglio in un'altra padella con un po' d'olio, quindi unite il pesce e fatelo rosolare.

Bagnate con il vino e fate evaporare, quindi eliminate l'aglio e versate il sugo di pomodoro.

Incorporate poca acqua calda, cospargete di menta sminuzzata e fate andare avanti la cottura per circa 20 minuti e alla fine aggiungete qualche foglia di mentuccia.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e fate saltare le busiate nel sugo in modo che si insaporiscano per bene per un paio di minuti.

Servite ben calda, aggiungendo se volete le mandorle tostate e il caciocavallo grattugiato.

Buon appetito!