

## La “pasta cò meli”, piatto tipico di Butera da gustare sia caldo che freddo

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 02 Aprile 2020

Quando si parla di [miele](#), l'elisir di lunga vita prezioso dono delle laboriose api, immediatamente si pensa al suo uso come dolcificante naturale all'interno di [torte dolci](#) e di bevande quali tè infusi e [tisane](#).

Sebbene tutti ( o quasi) conoscano la versatilità di questo prodotto naturale dalle molteplici proprietà benefiche, infatti, a pochi o a nessuno verrebbe in mente di utilizzare il miele in ricette “salate”, soprattutto se parla di un primo piatto a base di spaghetti.

In realtà, invece, la cosiddetta “pasta cò meli” è una ricetta tipica di Butera, in provincia di Caltanissetta, che viene preparata tutto l'anno, in particolare per la festività di San Giuseppe, molto sentita in questo paese dell'entroterra siculo, in cui si prepara come dolce, così come altrove in Sicilia si preparano le [sfince](#) e in Campania le [zeppole](#).

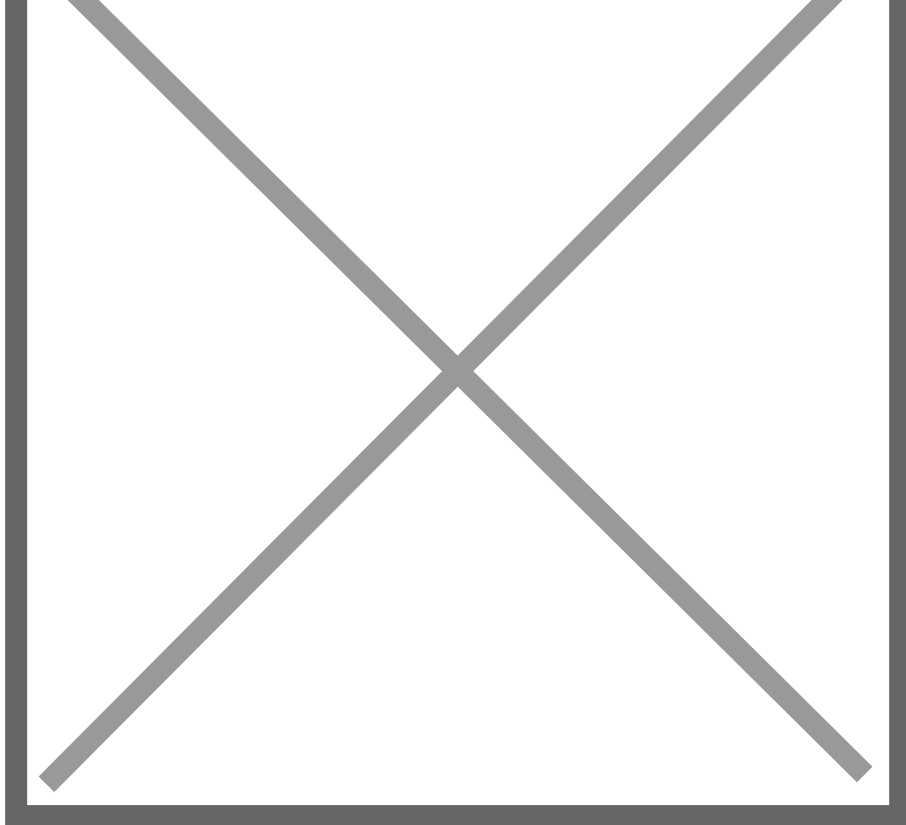




Il formato di pasta che, solitamente, viene utilizzato per realizzare questo piatto è costituito dagli spaghetti che possono essere gustati sia caldi che freddi, nel primo caso possono essere consumati come primo piatto (magari azzardando anche una spolverata di pecorino grattugiato la cui sapidità ben si presta al contrasto con la dolcezza del miele), nel secondo diventano un dolce considerato immancabile sulla tavola degli abitanti di **Butera** nel giorno di **San Giuseppe**.

Di seguito vi proponiamo la semplice e gustosa ricetta della *“pasta cò meli”* ricordandovi che sul sito di [InSicilia](#), l'e-commerce di prodotti tipici siciliani che ha aderito alle campagne social [#iorestoacasa](#) e [#iomangioebevosisiciliano](#) per consentirvi di ricevere la spesa comodamente a domicilio, potrete acquistare **diverse tipologie di miele**, sia semplice che aromatizzato agli agrumi di Sicilia, proveniente da **imprese siciliane** che hanno fatto della qualità il proprio segno distintivo. Tra le varie specialità troverete, inoltre, **il miele al mandarino, alla fragola, il miele di sulla, il miele di cardo, il miele alla curcuma**, solo per citarne alcuni.

***“Pasta cò meli”***



### **Ingredienti (per 4 persone)**

200 gr mandorle di Avola sgusciate  
50 gr pangrattato  
250 gr miele (preferibilmente di zagara)  
300 gr pasta (spaghetti)  
due cucchiaini di cannella  
scorza di una arancia non trattata  
sale q.b.

Per preparare il condimento tritate le mandorle sgusciate, preferibilmente utilizzando un mortaio, oppure usando un tritatutto o un robot da cucina facendo attenzione a non tritare eccessivamente le mandorle che devono rimanere con una dimensione piuttosto “grossolana” in modo da sentirne in bocca la croccantezza.

In una padella, preferibilmente antiaderente, tostate insieme il pangrattato e le mandorle girandoli di continuo con un cucchiaio di legno per evitare che si brucino. Quando saranno tostatati metteteli da parte in un piatto.

Quindi tagliate a strisce sottili la scorza di arancia e disponetele in una teglia. A questo punto infornatele per tostarle facendo attenzione a non bruciarle. In alternativa potete utilizzare la padella. Una volta tostate, schiacciate leggermente le scorze di arancia per favorire la fuoriuscita degli oli essenziali dalle zeste in modo da aumentarne il profumo.

Adesso potete cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e, nel frattempo, nella stessa padella in cui avete tostato le mandorle e il pangrattato, sciogliete il miele (facendo attenzione a non farlo bruciare).

Quando gli spaghetti saranno al dente versateli nella padella e “mantecateli” con il miele fluido. Appena il miele sarà uniformemente distribuito tra gli spaghetti, unitevi le mandorle ed il pan

grattato tostati in precedenza. Quindi aggiungete la cannella in polvere e le scorze di arancia tostate, mescolando il tutto per bene. A questo punto sono pronti da gustare come primo piatto. Se, invece, preferite gustarli come “dolce”, aspettate che si raffreddino e serviteli a fine pasto.

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/pasta-co-meli-butera-piatto-caldo-freddo/527177/>

Generato il 12/05/2026