

# Sfincione Palermitano



Anticamente, a **Palermo**, l'ambulante con il suo carrettino declamava lo **Sfincione** con: "va tastalu! Scarsu r'ogghiu e chinu i pruvulazzu" (assaggiolo! Scarso d'olio e pieno di polvere della strada); oggi invece con l'evoluzione dei tempi il carrettino è diventato la "lapa" (la moto Ape Piaggio) e ha cambiato "l'abbanniata" (il grido di venditore) in: "chi ciavuru! Tu u coluri c' ha taliari! chisti sunnu cosi ra bella vieru!" (che odore! Tu, il colore devi guardare, sono cose veramente belle!). Lo Sfincione è la **pizza siciliana** ed era tipico delle feste natalizie.

Nasce fra la povera gente che per variare la solita pietanza, rappresentata da "pani schittu" (pane senza alcun condimento), nella ricorrenza festiva presentava in tavola un piatto adatto a quel momento.

L'origine è probabilmente saracena mentre il nome di "sfincione" è prettamente siculo. Infatti, dalle nostre parti, quando si vuol definire qualcosa di molto morbido c'è un modo di dire che lo definisce alquanto bene: "è muodda comu 'na sfincia" (è morbida come una "**sfincia**" – un dolce siciliano) Pare che questa ghiottoneria sia stata inventata dalle suore del monastero di San Vito di Palermo. La ricetta da me suggerita subisce delle varianti, rispetto a quella tradizionale, perché risulta molto più digeribile.

**La ricetta per una teglia (da circa 12 porzioni)**

## Per la pasta

500 gr. di farina rimacinata (di grano duro)  
500 gr. di farina 00  
mezzo litro di acqua tiepida  
20 gr. lievito di birra  
1 cucchiaino di zucchero  
½ di bicchiere d'olio extravergine  
30 gr. di sale



## Per il condimento

600 gr. di pomodoro pelato a pezzettoni  
6 sarde salate (sciacquate dal sale oppure sarde sott'olio)  
250 gr. caciocavallo fresco (da mangiare)  
250 gr. caciocavallo semistagionato grattugiato a filetti  
Sale q.b  
Origano fresco  
300 gr. cipolla scalogno

## Procedimento per la pasta

Mettere le farine setacciate sulla spianatoia e aggiungere il lievito sminuzzato a pezzettini con lo zucchero.

Aggiungere poca acqua tiepida, impastando con i pugni, finché il composto risulti abbastanza compatto. A questo punto cominciare ad aggiungere piccole dosi di sale sulla spianatoia assieme a poca acqua tiepida. Impastare, sempre con i pugni, aggiungendo poco per volta l'olio e rigirare la

## Sfincione Palermitano



pasta su stessa fin quando non si ottiene un impasto morbido, elastico e ben amalgamato. Porre l'impasto in una ciotola oliata, tagliare la superficie con due tagli incrociati ricoprire la ciotola con pellicola, metterlo in un luogo tiepido coperto e lasciarlo lievitare per due ore (deve raddoppiare il volume).

### Procedimento per il condimento

Mettere i pelati in una ciotola e condarli con sale, pepe, cipolla (se usate la cipolla scalogna tagliarla a filetti, se invece usate un altro tipo di cipolla tagliarla sottilissima e metterla a bagno, per circa venti minuti, con acqua e sale, quindi strizzarla e unirla ai pelati), olio abbondante, origano e, se volete, due cucchiaini di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro.

Oliare la teglia, spolverarla di pangrattato, stendervi la pasta (deve essere circa un centimetro d'altezza). Cospargervi sopra le sarde salate a pezzettini, il caciocavallo fresco tagliato a quadrotti ricoprire lo sfincione con il condimento preparato precedentemente. Spolverare con il caciocavallo grattugiato e infine con il pangrattato. Pressare leggermente in modo che il pangrattato assorba l'umido del condimento. Irrorare con un filo d'olio e lasciare lievitare per almeno ½ ora, quindi infornare per circa venti minuti a 200/220°.

Servire caldo spolverando con origano fresco. È buonissimo anche tiepido o freddo.