Sfincione: più buono della pizza e tutto siciliano!

Autore: Redazione

Data: 31 Gennaio 2020

Lo **sfincione** (sfinciuni o spinciuni in siciliano) è un prodotto tipico siciliano che si avvicina per preparazione alla pizza. Almeno nel caso dello sfincione palermitano. Anche quello confezionato a Bagheria, paese a 15 km da Palermo, è una vera meraviglia e commistione di sapori che battono la pizza 10 a 0. Se non lo avete mai provato, vi sfido a ribattere!

Ma perchè si chiama sfincione?

Proprio come il termine sfincia (altra pietanza tipica siciliana) il nome deriva dal latino *spongia, "spugna"*. E basta guardare la pasta ben lievitata e morbida per capire che non ci sarebbe mai stato termine più appropriato per definirlo. In realtà alcuni saggi pensano anche ad una origine araba del nome ????? *isfan?* col quale si indica una frittella di pasta addolcita con il miele, ma per me (saputella e sfacciata!) si sbagliano.

Sfincione - Foto di Ale Incathepooh
Sfincione – Foto di Ale Incathepooh

Come viene preparato lo sfincione?

A breve vedremo una ricetta. Anzi due. Perchè voglio descrivere le **differenze tra lo sfincione fatto a palermo e quello di origini bagheresi**, che le massaie preparano in abbondanza soprattutto durante il periodo Natalizio.

A grandi linee possiamo dire che al pane tipico della pizza vengono aggiunti la salsa, la cipolla, le acciughe, l'origano e dei pezzetti di formaggio tipico siciliano.

Dicono che lo sfincione più autoctono sia prodotto artigianalmente nei pressi di Porta Sant'Agata, e commercializzato da ambulanti che spaziano per le vie della città a bordo di motoveicoli a tre ruote (conosciuti meglio come "lapini") ed invitano ad assaporare il loro prodotto gridando a voce alta o attraverso un amplificatore dicendo in dialetto palermitano:" *Scaisi r'uagghiu e chin'i pruvulazzu*" che tradotto vuol dire "scarsi di olio e pieni di polvere" è ovvio che è un modo di dire che non si confà alla **bontà dello sfincione palermitano, che racchiude in sé i sapori tipici del cibo da strada di Palermo.**

Come nasce?

"U Sfinciuni" nasce dalla fantasia del nostro popolo di realizzare un pane che sia diverso dal solito così da poter celebrare il Natale in maniera unica.

Si pensa che lo abbiano inventato le suore del monastero di San Vito a Palermo, ma non ci sono delle fonti attendibili che possano confermare tale retaggio.

In tutti i casi so per certo che a Bagheria, paese nel quale son cresciuta, nei giorni che precedono il Natale i forni dei panettieri vengono invasi da famiglie che chiedono di informare il loro personalissimo sfincione. In quel periodo le strade si riempiono di odori e sapori che non potete immaginare.

Qual'è la differenza tra lo sfincione bagherese e quello di Palermo?

La differenza che salta subito all'occhio è l'assenza di salsa in quello bagherese.
Lo sfincione realizzato a Bagheria è dolce, morbido ed arricchito con ricotta e mollica. Almeno queste sono le caratteristiche che risaltano subito all'occhio. Al palato inoltre si sente il sapore vivo dell'olio di oliva e della cipolla dolce. In questi casi sarebbe un sacrilegio accostarlo alla pizza!
Lo sfincione bagherese è un'opera d'arte!

Vediamo come preparare le versioni dello sfincione in bianco (con ricotta e senza) e rosso.

Ricetta Sfincione

Ingredienti

- 250 g di farina rimacinata;
- 250 g di farina 00;
- 1 cubetto di lievito;
- 12 g di sale;
- acqua q.b.;

Condimento

- cipolle tonde bianche;

- acciughe (se volete);
- origano;
- primo sale (buuuuonissimo!);
- caciocavallo;
- mollica bianca fresca (quella fatta con pane morbido senza crosta);
- ricotta (se la si vuole mettere ed io la consiglio!);
- salsa di pomodoro (per la versione rossa – “ma io preferisco quella bianca”)

Procedimento

1. Unite le due farine e sbriciolatevi sopra il lievito. Amalgamate bene.
2. Mettete tutto nella impastatrice se la avete e fate amalgamare per bene aggiungendo acqua tiepida poco alla volta fino a far diventare l’impasto morbido.
3. Poi è la volta di far riposare la pasta perchè lieviti.
4. Copritela con uno strofinaccio infarinato e coprite a campana calcolando a grandi linee gli spazi ed evitando che la pasta soffochi durante la lievitazione. Sarebbe meglio tenerla in un luogo tiepido. Quindi, se potete infilarla da qualche parte o coprirla con una coperta, fatelo.
5. A questo punto pulite le cipolle e tagliatele a fette.
6. Cucinatele in una padella con il coperchio in abbondante olio di oliva. Fatele ammollare bene. Ogni tanto controllate per vedere se siano cotte e dorate. Non devono friggere, mi raccomando.
7. Alla doratura aggiungete, sempre che lo vogliate, dei filetti di acciughe e mescolate. In fine potete spegnere la fiamma. Scolate la cipolla dall’olio e mettetela da parte.
8. Non buttate l’olio di cottura.
9. Nella stessa padella dove abbiamo cotto la cipolla ora va messa la mollica a tostare. Alla fine aggiungete origano, pepe ed un po’ di cacio cavallo grattugiato.
10. Nel frattempo la pasta sarà lievitata. Probabilmente sarà raddoppiata in volume. Cospargete abbondante olio nella teglia e disponete la pasta.
11. Schiacciatela ed allargatela cercando di dare una forma tonda (o altra forma se non gradite il cerchio e volete sfruttare più spazio) alla pasta. Molte massaie formano un fossetto nel mezzo della pasta nel quale mettono l’olio e massaggiando per bene la allargano a piacimento. Solitamente la si allarga fino a donarle uno spessore di circa 2 dita piccine.
12. Ora cominciamo a stratificare il nostro sfincione.
13. **Primo strato:** aggiungete le acciughe (sempre che le vogliate usare);
14. **Secondo strato:** aggiungete il primo sale tagliato a fette;
15. **Terzo strato:** aggiungete la cipolla (anche a vagonate!);
16. **Quarto strato:** spurgate la ricotta dall’acqua ed aggiungetela spalmandone qualche centimetro (se non la volete, non mettetela);
17. **Quinto strato:** Ricoprite il tutto con la mollica tostata.
18. A questo punto lo sfincione va infornato ad una temperatura più bassa rispetto alla pizza. Circa 250 gradi per 30 minuti.

E la versione con la salsa?

Per la versione palermitana, aggiungete la salsa di pomodoro alla cipolla e fatela cuocere un po’. In questo caso gli strati saranno di meno. Alla pasta va aggiunto il primo sale e poi sopra la salsa condita con la cipolla ed infine la mollica. Lo sfincione palermitano NON include la ricotta.

Di Viola Dante

Foto di Ale Incathepooh

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/sfincione-piu-buono-della-pizza-e-tutto-siciliano-ricetta/

Generato il 17/11/2026