

Zucca in Agrodolce, ‘u ficatu ri setti cannola: ricetta originale siciliana

Autore: Redazione

Data: 21 Settembre 2021



La ricetta tipicamente siciliana

- **Zucca in agrodolce**, la ricetta tradizionale.
- Si tratta di una preparazione [tipicamente autunnale](#) e ricca di gusto.
- Il punto di forza sta nell'incontro tra il **dolce della zucca** e il sapore forte **dell'aceto**.

Quando si cucina, è bello seguire la stagionalità dei prodotti e lasciarsi ispirare da quello che la natura ci propone. Con l'arrivo [dell'autunno](#), arrivano anche verdure e ortaggi molto amati, che rendono il meglio di se in tante, gustose preparazioni. Oggi vogliamo parlarvi di un piatto che rispecchia benissimo quanto abbiamo appena detto. Si tratta di una ricetta molto nota e [apprezzata in Sicilia](#), che affonda le radici nella migliore [tradizione culinaria](#). Nello specifico, si tratta di una **ricetta** nata a [Palermo](#). La sua storia è davvero interessante.

La **zucca in agrodolce** nacque tra le bancarelle dei venditori ambulanti del [Mercato della Vucciria](#), uno dei **mercati storici della città**. Come avviene in questi casi, deriva dall'arte di arrangiarsi e di

ottimizzare al meglio le materie prime disponibili. Gli ambulanti vendevano la **zucca rossa fritta** in [agrodolce](#) chiamandola “**ficatu ri setti cannola**” (il “fegato dei sette rubinetti”). Era un piatto amato da coloro che, non potendosi permettere di acquistare il fegato, riservato ai nobili, dovevano accontentarsi di una pietanza che lo ricordava. I “sette rubinetti” invece, richiama le fontane vicino alle quali operavano i venditori all’interno della piazza del mercato.

Questo piatto è un eccellente antipasto, ma va benissimo anche come contorno. Rende il meglio di sé quando viene accompagnato da [buon pane siciliano](#): un connubio perfetto! Quando lo cucinerete, rimarrete anzitutto colpiti dal profumo, che è davvero inconfondibile. Così potrete portare un assaggio di [Sicilia](#) in casa vostra. Quando preparerete la zucca in agrodolce, rimarrete sicuramente colpiti dal suo odore inconfondibile. La **ricetta** che trovate di seguito è di **Viola Dante**.

Come fare la zucca rossa in agrodolce

Ingredienti

- 500 g di zucca rossa;
- Olio extravergine d’oliva;
- 1 spicchio d’aglio;
- Qualche foglia di menta;
- 1/2 di bicchiere di aceto di vino bianco;
- 1 cucchiaino scarso di zucchero;
- Sale.

Procedimento

1. Per fare la **zucca in agrodolce**, sbucciate la **zucca** e separatela dai semi.
2. Tagliatela a fette spesse un centimetro.
3. Friggete le fette in abbondante olio ben caldo.
4. Fate scolare la zucca fritta su carta assorbente.
5. Aggiungete l’aglio tagliato a fettine nell’olio della frittura e fatelo rosolare poco. Deve solo imbiondirsi.
6. A questo punto, immergete nuovamente le fettine di zucca fritta in padella e aggiustate di sale.
7. Versate lo zucchero nell’aceto, quindi versate tutto dentro la padella.
8. Fate sfumare l’aceto su fiamma vivace e aggiungete qualche fogliolina di menta.
9. Il piatto è pronto. Servitelo a temperatura ambiente.

Buon appetito! – Foto di Teresa Rubio Martinez.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/zucca-in-agrodolce-ricetta-siciliana/>

Generato il 23/05/2025