

Ricetta delle mbriulate, è la cucina che trasmette passione e tradizione

Autore: Nina

Data: 21 Novembre 2013



Le “**mbriulate**” sono delle pietanze tipiche della Sicilia, che consistono nell’avvolgimento *a mò di rosa*, della *pasta pizza*, con dentro verdure o salsiccia (ricetta classica) oppure con dentro tutto quello che volete mettere, è famosa ad esempio la Mbriulata con patate e salsiccia.

Le mbriulate sembrano essere l’ennesimo regalo dei siciliani donato al mondo, anche se non tutti hanno avuto il piacere e/ o la fortuna di assaggiarli. La particolare pietanza siciliana è conosciuta in molti panifici ancora vecchio stampo con il nome: **mbriulate**, e pare che con questo termine a contendersi la paternità sia il piccolo comune di Aragona in provincia di Agrigento oppure il

comune di Milena, paesino vicino ad Aragona ma in provincia di Caltanissetta.

In realtà lo stesso fagottino gustoso della tradizione sicula, è presente con tanto di storia, in molti altri paesi dell'isola con un nome diverso e per citarne alcuni:

- m' briulate
- miscatedda
- miscate
- n' friolata

Ecco la ricetta della mbriolata per tutti gli appassionati:

Ingredienti per 4-6 persone:

500 g di farina di grano duro (o farina tipo 0)

300 ml di acqua

300 g di salsiccia

100 g di pecorino grattugiato

3 patate medie

1 cipolla dorata

1 cubetto di lievito di birra

Olive nere snocciolate

Olio extravergine d'oliva

Pepe nero

Sale

La sua preparazione è molto semplice:

Dopo aver preparato il condimento da destinare come ripieno della **mbriolata**, avvolgere la pasta pizza, come se fosse prima un cilindro, poi intrecciatelo e ancora fate delle piccole rose da mettere in forno, come in questa foto:

Spero vi piacciono!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-delle-mbriulate-e-la-cucina-che-trasmette-passione-e-tradizione/>

Generato il 14/06/2026