

# ‘Nfigghiulata (o Sfigghiulata) con il Primosale: ricetta siciliana della focaccia ripiena

Autore: Redazione

Data: 18 Settembre 2019



La nostra amata **Sicilia** è così ricca di tradizioni e bontà, che abbiamo solo l'imbarazzo della scelta. Oggi parliamo di una focaccia ripiena tipica **d'Avola**.

La 'Sfigghiulata' o '[Nfigghiulata](#)' è una delle più vecchie e tradizionali ricette della [gastronomia siciliana](#). Come abbiamo già detto è tipica del paese di [Avola](#), ma la si prepara un po' ovunque in Sicilia. Certamente cambieranno un pochino i condimenti ed il nome, ma la sostanza resta la stessa. Ad esempio '**Sfigghiulata**' è il termine utilizzato dalla Sicilia occidentale. '**Nfigghiulata**' è più in voga nel versante orientale.

Personalmente l'adoro perchè è possibile **personalizzare** la ricetta con i condimenti che più coccolano il proprio palato. Ed il tutto grazie alla tecnica di avvolgimento della pasta farcita su se stessa che è come un jolly da usare in cucina. In [siciliano](#) questa tecnica viene detta dell'**'agnutticamentu'**.

Vi è anche la **versione dolce**. Basta aggiungere dello zucchero direttamente all'impasto ed aromatizzare il tutto con della **cannella**.

Il nome 'sfigghiulata' rimanda alla prole perchè la preparazione della focaccia risale ai tempi in cui si **panificava in casa** (spesso una sola infornata per coprire tutta la settimana) e, usando lo stesso impasto del pane, si preparava la focaccia arricchita al suo interno, per rendere felici bambini.

**Questa ricetta può avere due forme: rotonda o arrotolata.**

## Ricetta Nfigghiulata con il Primosale

### Ingredienti per l'impasto

- 500 g di farina di grano duro
- 25 g lievito di birra
- 5 g di malto (per panificazione)
- 50 g di strutto
- 250 g di acqua tiepida
- olio extravergine d'oliva
- due cucchiaini di zucchero semolato
- mezzo cucchiaino di sale

### Ingredienti per il ripieno

- 300 g di primosale o tuma;
- 100 g di pancetta (fatta a cubetti);
- 3 pomodori pelati (fatti a dadini);
- caciocavallo semistagionato grattugiato (a piacimento).

### Procedimento

1. Iniziamo dal ripieno.
2. Prendete la pancetta fatta a cubetti e fatela rosolare per qualche minuto in padella assieme ai pomodorini.
3. Quindi tagliate a listarelle il primosale (non fatele troppo sottili) e mettete questi ingredienti da parte.
4. È ora di passare all'impasto.
5. Sciogliete il lievito in 200 grammi di acqua tiepida e aggiungete anche lo zucchero.
6. Attendete un pochino sicché il lievito si attivi.
7. Nel frattempo setacciate la farina ed amalgamatela con lo strutto, il sale ed il malto (se potete usare un robot da cucina, fatelo perché risparmierete parecchia fatica).
8. Aggiungete poco alla volta la rimanente acqua tiepida ed impastate.
9. L'impasto va lavorato fino a quando non raggiunge una certa morbidezza ed omogeneità.
10. Quindi coprite con un canovaccio che possa tenere l'impasto al caldo e lasciatelo lievitare per circa due ore.
11. Trascorse le due ore, stendete la pasta su una teglia già foderata con carta da forno e datele uno spessore di circa 3-4 mm. Onestamente ci vuole un po' di pazienza per farla così sottile. Bisogna lavorare un bel po' di mattarello.
12. Quando la sfoglia sarà pronta, spolveratele sopra del formaggio grattugiato e poi conditela con gli ingredienti preparati in precedenza.
13. Non resta che arrotolarla in modo da formare un grosso salame. Ricordate di sigillare i bordi, magari con un pochino di albume di uovo, per evitare che il condimento esca tutto fuori. È

importante che le parti di chiusura siano a contatto con la teglia (altrimenti la sfoglia potrebbe srotolarsi ed aprirsi tutta. Un vero macello!).

14. La cottura va condotta in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 45 minuti.
15. Potete toglierla dal forno quando apparirà bella dorata. Ma non avete finito.
16. Una volta che l'avrete tirata fuori dal forno, sigillate la teglia con un foglio di alluminio e lasciate intiepidire la 'sfigghiulata' per una ventina di minuti. Questo la renderà più morbida.
17. Servitela tagliandola a fette.

Di Viola Dante

Foto Sebastiano Lombardo

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sfigghiulata-o-nfigghiulata-ricetta-tipica-siciliana-focaccia-ripiena/>

Generato il 06/03/2026