La ricetta della Pizza Rustica Siciliana, piatto ricco dal sapore antico

Autore: Redazione

Data: 19 Maggio 2020

La ricetta della **pizza rustica** siciliana è davvero particolare. Si tratta di una sorta di torta salata, preparata con una pasta frolla e condita con ogni ben di Dio. Tra gli ingredienti, infatti, vi sono anche **ricotta**, caciocavallo e mortadella.

L'origine della pizza rustica **siciliana** è molto antica. È collegata alle tradizioni palermitane di una volta, agli splendori delle corti. Un tempo, infatti, i **Monsù** (i cuochi delle famiglie nobili) preparavano involucri di pasta frolla per confezionare timballi e pasticci di carne e di pesce.

Così, anche ai giorni nostri possiamo gustare la pizza rustica siciliana. La presenza di **salumi e formaggi** la rende davvero golosa. Vediamo subito insieme come prepararla, a cominciare dagli ingredienti per 4 persone.

Pizza Rustica Siciliana Ricetta

Ingredienti

- 500 g di farina
- 150 g di strutto
- 4 uova
- 1 tuorlo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 500 g di ricotta
- 100 g di caciocavallo grattugiato
- 100 g di mortadella a fette
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di zucchero

Procedimento

1. Per fare la pizza rustica siciliana, impastate la farina con 2 uova, lo strutto, lo zucchero, il vino e una presa di sale.
2. Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per 1 ora in frigo.
3. Setacciate la ricotta e amalgamatela con la mortadella a listarelle, il caciocavallo, le uova battute, una presa di sale e una spolverata di pepe.
4. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene due dischi.
5. Usatene uno per foderare il fondo e i bordi di una teglia rivestita di carta da forno.
6. Riempite con la farcia e coprite con la sfoglia rimasta, sigillando i bordi.
7. Spennellate la superficie con il tuorlo e infornate a 200° per 40-45 minuti.
8. Sfornate e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pizza-rustica-siciliana-ricetta/

Generato il 17/01/2026