Schiacciata Nissena ricetta siciliana deliziosa

Autore: Redazione

Data: 22 Marzo 2019

La **Schiacciata Nissena**, come tutte le **schiacciate siciliane**, è buonissima. Non abbiamo dubbi in proposito. Il condimento è molto ricco, quindi non si può definire un piatto leggero, ma ogni tanto si può anche fare uno strappo alla regola. Vediamo subito insieme come prepararla.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di farina
- 1 patata lessa
- 25 g di lievito di birra
- 200 g di salsiccia
- 1 uovo
- 2 mazzetti di spinaci
- 200 g di formaggio primosale
- 100 g di olive nere
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 cipolla
- zucchero
- 6 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Sciogliete il lievito in 2 dl d’acqua tiepida, con un pizzico di zucchero.
2. A parte, impastate la farina setacciata con la patata passata allo schiacciapatate, una presa di sale, l’uovo, un cucchiaio di olio e qualche cucchiaio d’acqua.
3. Incorporate il composto preparato e lavorate a lungo.
4. Quando l’impasto sarà soffice ed elastico, trasferitelo in una ciotola infarinata e incidetelo con una croce.
5. Copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare per 1 ora e mezza.
6. Lavate con cura gli spinaci e lessateli.
7. Sgocciolateli, spezzettateli grossolanamente e trasferiteli in una terrina.
8. Aggiungete la salsiccia, spellata, sbriciolata e rosolata con 1 cucchiaio d’olio e la cipolla, stufata con 1 cucchiaio d’olio e 1 di acqua.
9. Unite il formaggio grattugiato, il primosale a dadini e le olive snocciolate e sminuzzate.
10. Condite tutto con un cucchiaio d’olio, sale e pepe e amalgamate bene.
11. A questo punto, spianate la pasta in due sfoglie sottili e disponetene una in una teglia rivestita di carta da forno.
12. Distribuitevi sopra la farcia preparata e coprite con la pasta rimasta, sigillando bene i bordi.
13. Ungete leggermente d’olio e la superficie e infornate a 220° per 35-40 minuti.
14. Sfornate e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/schiacciata-nissena-ricetta/

Generato il 13/11/2026