

Pizza Tabisca Saccense, ricetta della specialità siciliana

Autore: Redazione

Data: 23 Aprile 2020



La ricetta della **pizza Tabisca saccense** è davvero imperdibile. Stiamo parlando di un particolare tipo di [pizza siciliana](#) che deriva dalla [tradizione](#) contadina, un prodotto tipico alimentare di Sciacca, nell'Agrigentino. La pizza Tabisca, un tempo, aveva una dimensione allungata di circa 60 centimetri.

Il nome deriva dall'arabo "**tabisc**": un impasto lievitato naturalmente con l'aggiunta di olio d'oliva, salato in superficie e schiacciato con le dita. La base è **croccante**, il condimento molto [gustoso](#). Seguite la vostra creatività, partendo dalla ricetta della pizza Tabisca che vi suggeriamo.

L'impasto è praticamente quello della **pizza tradizionale**. Solitamente viene servita a tranci, su una tavoletta di legno. Vediamo insieme come prepararla.

Come fare la Pizza Tabisca Saccense

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 500 gr di farina di grano duro
- 1 dado di lievito
- 75 g di margarina
- 2 cucchiaini di sale
- un pizzico di zucchero
- salsa di pomodoro
- condimenti a piacere

Procedimento

1. Fate la classica “fontana” con la farina.
2. Mettete al centro un po’ d’acqua e tutti gli ingredienti.
3. Impastate energicamente.
4. Fate lievitare l’impasto.
5. Stendete la pasta dandole una forma ovale.
6. Condite.
7. Infornate e, una volta pronta, gustate.

Buon appetito con la vostra Pizza Tabisca!

(Foto: TripAdvisor)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pizza-tabisca-saccense-ricetta/>

Generato il 14/05/2025