Provola dei Nebrodi alla Piastra ricetta siciliana semplice e buona

Autore: Redazione

Data: 22 Luglio 2019

La Provola dei Nebrodi alla **Piastra** è un piatto semplice, gustoso e anche molto sfizioso. È una ricetta siciliana che, con pochi ingredienti, riesce a esaltare i prodotti del **territorio**, trasformandoli in manicaretti degni di un re.

Questo formaggio è una delle produzioni di punta del territorio dei Nebrodi, che è ricco di tante bontà da provare. La Provola dei Nebrodi ha ottenuto proprio nel 2019 il marchio **Dop**, che la consacra prodotto da tutelare e **salvaguardare**.

Vediamo insieme come preparare la Provola dei Nebrodi alla Piastra, passo dopo passo. Naturalmente, a fare la differenza sarà anzitutto il **formaggio** di ottima qualità, quindi diffidate dalle

imitazioni!

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di Provola dei Nebrodi
- 2 cucchiai di olio d’oliva
- 4 fette di pane casereccio
- 4 cucchiaini di semi di sesamo

Procedimento

1. Scaldate una bistecchiera o una piastra a fuoco molto alto.
2. Tagliate 4 fette spesse di provola. Le fette devono essere alte almeno 1 centimetro.
3. Mettete le fette di pane a tostare in forno.
4. Quando la piastra sarà rovente, sistemate le fette di formaggio.
5. Il formaggio non deve fondersi del tutto e non deve perdere la forma.
6. Giratelo un paio di volte.
7. Tostate i semi di sesamo in un padellino antiaderente.
8. Mettete nel piatto una fetta di pane con sopra una fetta di provola.
9. Disponete il sesamo sul pane caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/provola-dei-nebrodi-alla-piastra-ricetta/

Generato il 13/12/2025