Vastedda Fritta ricetta della specialità di Gratteri

Autore: Redazione

Data: 07 Agosto 2019

La **vastedda fritta** è una frittella dolce o salata tipica di **Gratteri**, provincia di Palermo. La sua preparazione non differisce molto da quella del gnocco fritto o della pizza fritta campana.

La vastedda fritta viene preparata con farina, lievito, olio extravergine d'oliva tagliata in rettangoli in cui viene posta al centro un'acciuga salata, dissalata piegata in due e poi fritta. Può essere anche dolce, a fine frittura, in questo caso viene passata nello zucchero.

In generale, la vastedda è una preparazione molto diffusa in Sicilia. A seconda delle province, esistono alcune varianti: a **Modica**, ad esempio, se ne prepara un tipo che include le uova nell'impasto, condito con formaggio Ragusano DOP. Con questa breve introduzione siamo certi di aver stuzzicato il vostro appetito: passiamo subito alla preparazione della vastedda fritta. Vi proponiamo una versione salata.

Ingredienti

- 500 g di farina
- 100 g di acciughe
- 1/2 bustina di lievito
- 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- olio di semi
- sale

Procedimento

- Stemperate il lievito con un pochino di acqua tiepida.
- Unitelo alla farina e impastate, aggiungendo anche l’olio.
- Ottenuto un composto omogeneo e morbido, fatelo lievitare coperto da una canovaccio vicino ad una fonte di calore per un’ora.
- Pulite le acciughe, togliendo testa, coda e lisca centrale.
- Terminato il tempo di lievitazione, stendete il composto abbastanza sottile.
- Ritagliate dei rettangoli, su ciascuno mettete un filetto di acciughe.
- Chiudeteli a libro.
- Friggete in una padella con abbondate olio di semi caldo fino a completa doratura.
- Scolate su carta assorbente.
- Servite tiepide.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/vastedda-fritta-ricetta/

Generato il 07/10/2026