Vastedda fritta al formaggio ricetta siciliana DOC

Autore: Redazione

Data: 07 Agosto 2019

La **Vastedda** fritta al **Formaggio** è una tipica preparazione del Ragusano. Si tratta di una pasta di pane che viene fritta, una sorta di focaccia caratterizzata dalla cottura. È piatto povero, della tradizione, che ricorda tempi antichi. Un sapore di casa, semplice è buono.

A tanti siciliani, anche il solo nome richiama alla memoria tanti ricordi di infanzia. Oggi vi proponiamo questa versione con il formaggio, ma potete anche prepararla senza alcun condimento aggiuntivo. In Sicilia si preparano diversi tipi di vastedda: quella di Gratteri è molto famosa. Vediamo come procedere.

Ingredienti

- 1/2 kg di farina di grano duro
- 20 g di lievito di birra (o una bustina di lievito per pizza)

- 80 g di olio d’oliva
- acqua
- formaggio Ragusano tagliato a dadini
- sale
- pepe
- olio di semi per friggere (potete anche usare olio extravergine d’oliva)

Procedimento

1. Create la classica fontana con la farina.
2. Intiepidite l’acqua.
3. Versate al centro della farina il sale e l’olio, unendo l’acqua a poco a poco.
4. Lavorate il vostro impasto, fino a quando non diventa omogeneo.
5. Fate lievitare per circa mezz’ora.
6. Dividete l’impasto in 6 parti ufuali.
7. Stendete ogni parte fino a formare dei dischi del diametro di 20-25 centimetri.
8. Su tre dei dischi mettete il formaggio tagliato a piccoli cubetti, avendo cura di lasciare un centimetro libero intorno al bordo.
9. Spolverate con il pepe e coprite con gli altri dischi di pasta.
10. Chiudete bene i bordi, facendoli aderire perfettamente (potete aiutarvi con un po’ di acqua).
11. Punzecchiate la superficie con una forchetta, così non si gonfierà durante la cottura.
12. Fate scaldare l’olio in una padella e friggete le vastedde, rigirandole non appena il lato è dorato.
13. Una volta cotte, mettete su carta assorbente e salate.
14. Servite tagliate a spicchi, quando sono tiepide.

Buon appetito!

Foto da video

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

Generato il 13/11/2026