

# Carciofi col Tappo ricetta siciliana dei Cacocciuli cu' tappu r'uovo

Autore: Redazione

Data: 10 Marzo 2021



## Ricetta siciliana per San Giuseppe: Carciofi col Tappo.

- In [siciliano](#) si chiamano *Cacocciuli cu' tappu r'uovo*.
- Sono, molto semplicemente, **carciofi imbottiti** nel sugo: un secondo davvero speciale.
- Si tratta di un piatto tipico della [Festa del Papà in Sicilia](#): ecco ingredienti e procedimento.

Alcuni piatti della **tradizionale** [cucina siciliana](#) non sono soltanto un **piacere del palato**, ma anche una **coccola** per lo **spirito**. Avete presente quando, oggi, si sente parlare di “**comfort food**”, cioè quei piatti che ci fanno sentire meglio al primo assaggio? Ecco, questo concetto [esiste in](#)

[Sicilia](#) da tempo immemore e si applica a mille ricette, come quella dei Carciofi col Tappo. Ma cosa è questo tappo – direte voi? Ve lo spieghiamo subito, perché questa preparazione merita di essere trattata con tutte le attenzioni possibili. Anzitutto, sappiate che è uno di quei piatti che, in alcune zone della nostra regione, si preparano per la **Festa di San Giuseppe**. Un ottimo modo per celebrare tutti i papà. Ma la particolarità di questi [carciofi siciliani](#) non finisce qui: ecco tutto quello che c'è da sapere.

I **Cacocciuli cu' tappu r'uovo** sono **carciofi imbottiti nel sugo**. Il “tappo” altro non è che un **ripieno** saporito e tenuto insieme dall'uovo, che forma così un piccolo coperchio. Una [ricetta gustosa](#), che ricorda il passato, la famiglia e tanti bei momenti. La varietà di carciofi più adatta è quella con le spine: la parte da mangiare, infatti, in questo caso è maggiore rispetto ad altre varietà. Potete anche preparare i **Carciofi col Tappo** senza la salsa di pomodoro, cuocendoli semplicemente in tegame. Fare in casa questa ricetta siciliana non è per niente difficile, basta seguire le indicazioni. Certo, magari **mondare i carciofi** non è proprio un “prio”, ma il risultato finale vi ripagherà di ogni fatica! Mettiamoci ai fornelli.

## Come fare i Cacocciuli cu' tappu r'uovo

### Ingredienti per 4 persone

- 8 carciofi con le spine;
- 3 cucchiaini di pangrattato;
- 3 cucchiaini di caciocavallo stagionato;
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente;
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato;
- 2 uova intere;
- olio extravergine d'oliva;
- 1\2 cipolla;
- salsa di pomodorini di Pachino.
- 1 limone.

### Procedimento

1. Per fare i carciofi col tappo, dovete anzitutto mondare i carciofi e togliere le punte spinose.
2. Mettete a bagno i cuori in acqua e limone.
3. Sbattete in una ciotola le uova e mescolatele con tutti gli ingredienti. Dovete ottenere un impasto fluido, ma consistente.
4. Asciugate i carciofi.
5. Allargate le foglie intorno al cuore e riempitele di impasto con le uova.
6. Mettetele a friggere, capovolte, facendo “solidificare” il tappo.
7. Nel frattempo, fate imbiondire la cipolla in un tegame con l'olio.
8. Aggiungete mezza bottiglia di passata di pomodoro e 3 cucchiaini d'acqua.
9. Aggiustate di sale e pepe.
10. Mettete i carciofi, già con il tappo solidificato, nel tegame, con il tappo verso l'alto.
11. Coprite con il coperchio e cuocete a fuoco bassissimo.
12. I carciofi saranno cotti quando, infilando una forchetta nel cuore, questo risulta morbido.
13. Servite ben caldi: sentirete che bontà!

**Buon appetito!** – [Foto e ricetta di Mimma Morana](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/carciofi-imbottiti-al-sugo-ricetta-siciliana-dei-carciofi-col-tappo/>

Generato il 16/03/2026