

Rosticceria Siciliana storia e ricetta: bontà da gustare a ogni ora

Autore: Redazione

Data: 26 Febbraio 2021



Un capolavoro chiamato Rosticceria Siciliana.

- Quando si parla di [street food siciliano](#), non si può non parlare della rosticceria.
- I cosiddetti pezzi della tradizione, come **calzoni**, rollò, cipolline e **cartocciate**, sono irresistibili.
- La mangiamo e la amiamo, ma quanti ne conoscono **storia** e **ricetta**? Vi riveliamo tutto noi!

Lo **street food siciliano** non ha certo bisogno di presentazioni. La cucina tipica di Sicilia è indissolubilmente legata anche al cibo da strada: pietanze da consumare “al volo”, dovunque ci si

trovi, che uniscono gusto e tradizione. Tra le ricette, un posto d'onore è sicuramente riservato a quelle della **rosticceria siciliana**. Se non avete mai mangiato un pezzo di **rosticceria in Sicilia**, non sapete cosa vi siete persi. Gli impasti possono essere simili alla pasta brioche, a base di pasta sfoglia o fritti. I ripieni sono golosi, con verdure, salumi o carne. Insomma: un vero e proprio trionfo di sapori che mettono d'accordo tutti i palati. Basta fare qualche nome per avere subito fame: calzoni, [ravazzate](#), [arancine](#) (o [arancini](#)) spiedini, rizzuole, [cipolline](#), [cartocciate](#), rollò e chi più ne ha più ne metta. Ogni area della Sicilia ha le sue ricette tipiche e sperimenta con gli ingredienti e le preparazioni. Per conoscere meglio i pezzi di rosticceria siciliani, vogliamo parlarvi della loro storia.

Chi ha inventato i pezzi di rosticceria siciliani?

Per ricostruire la storia della rosticceria siciliana, dobbiamo partire dai Greci. Proprio loro, arrivati sul litorale ionico della Sicilia – a [Naxos](#) – nel 735 a.C., portarono diverse novità, soprattutto dal punto di vista alimentare. Arrivarono l'arte di fare il vino, nonché [l'ulivo](#), il farro e diversi prodotti, che iniziarono ad essere utilizzati in **Sicilia**. Con il farro si facevano pane, pasta e una sorta di pasta frolla. Con i chicchi interi si preparavano diverse zuppe. Quando i Musulmani d'Africa sbarcarono a [Marsala](#), nell'827, si conobbero la [canna da zucchero](#), il riso, il gelsomino e spezie come cannella e zafferano.

Pian piano, si iniziarono a preparare alcuni **dolci**, entrati a far parte della **tradizione**, e da lì alla cucina salata il passo fu breve. Le specialità di rosticceria nacquero **intorno al 1154**, grazie ai cuochi che furono al servizio di Federico II di Svevia, amante e conoscitore della **buona tavola**. La rosticceria siciliana è, dunque, una parte integrante della cultura gastronomica dell'isola. La si può consumare a tutte le ore della giornata. Si comincia a colazione e si va avanti fino a cena, ma anche dopo cena. Sono tante, infatti, le rosticcerie aperte fino a tarda notte, pronte a placare la fame degli avventori. A proposito di fame... volete sapere come si prepara **l'impasto base per la rosticceria** (la celebre **pasta brioche**)? Ecco la ricetta.

Ricetta dei Pezzi di Rosticceria Siciliani

Ingredienti

- 500 g di farina 00;
- 100 g di strutto;
- 500 g di farina manitoba;
- 500 g di acqua tiepida;
- 100 g di zucchero;
- 20 g di sale;
- 2 cubetti di lievito di birra.

Procedimento

1. Per **fare la rosticceria siciliana**, dovete anzitutto dedicarvi all'impasto.
2. Mettete in una ciotola capiente le farine, lo zucchero l'acqua tiepida e lo strutto ammorbidito.
3. Impastate con cura, facendo amalgamare il tutto molto bene.
4. Unite anche il sale e continuate a lavorare l'impasto, in modo da ottenere un composto omogeneo.
5. Create una palla con l'impasto, quindi incidete la superficie con un coltello. Fate il tipico taglio a croce.
6. Coprite con la pellicola trasparente e fate lievitare dentro il forno spento, per un'ora.
7. A questo punto, potete creare i vostri pezzi: con questo impasto verranno benissimo calzoni, pizzette e rollò, ad esempio.

8. Dopo aver preparato i vostri pezzi, fateli lievitare ancora per un'ora, quindi cuocete nel forno preriscaldato a 200 gradi, per circa 20 minuti.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/rosticceria-siciliana-ricetta-storia/>

Generato il 26/04/2025