

Bombe Fritte Siciliane, rosticceria esplosiva: la ricetta

Autore: Redazione

Data: 07 Ottobre 2021



Deliziosa rosticceria siciliana

- **Bombe Fritte Siciliane**, la ricetta.
- [Soffici all'esterno](#), con un **cuore goloso** all'interno.
- Ecco come farle in casa: **ingredienti** e **procedimento**.

Oggi vogliamo parlarvi di una “magia” dello [street food siciliano](#). Le Bombe sono una vera esplosione di gusto. Questa **ricetta** della [tavola calda](#) si realizza con un impasto lievitato, cui viene data una forma sferica, che viene farcito con mozzarella e prosciutto cotto, quindi fritto. Le Bombe Fritte si possono anche **cuocere al forno**, dopo averle spennellata con latte e un uovo sbattuto, ma vogliamo forse mettere in discussione il fascino della frittura?.

Questi pezzi di rosticceria sono molto conosciuti [nel Catanese](#) e, infatti, sono note anche come **Bombe Fritte Catanesi**. Si possono trovare in **diverse parti della Sicilia**, anche con nomi diversi. Esistono anche in versione **mignon** e prendono il nome di “**bombette**”. Quel che non cambia è la loro **bontà**: una tira l'altra. Le Bombe siciliane possono essere servite come antipasto: con il loro **cuore filante** non temono confronti!

Ricetta delle Bombe Fritte Siciliane

Ingredienti

- 400 g di farina Manitoba;
- 100 g di farina 00;
- 25 g di zucchero;
- 250 g di latte;
- 80 g di acqua;
- 12 g di lievito di birra;
- 9 g di sale;
- 25 g di strutto;
- 100 g di prosciutto;
- 100 g di mozzarella (ben asciutta);
- Olio per friggere.

Procedimento

1. Per fare le Bombe fritte siciliane, dovete anzitutto preparare il lievitino. Unite 250 g di farina, 250 cc di latte e il lievito compresso.
2. Mescolate e fate maturare per circa 60 minuti.
3. Trascorso il tempo, unire una prima parte di farina, i liquidi e poi il resto della farina. Aggiungere lo zucchero e il sale.
4. L'impasto deve essere lucido e liscio.
5. A questo punto unite anche lo strutto a fiocchetti, facendolo assorbire bene.
6. Mettete l'impasto in una ciotola e fatelo lievitare per circa due ore.
7. Spolverate la spianatoia e dividete l'impasto in panetti da 80 grammi.
8. Arrotondate tutti i pezzi e appiattiteli, mettendo al centro mozzarella e prosciutto cotto.
9. Chiudete, raccogliendo i lembi esterni e stringete un po'.
10. Poggiate le bombe su singoli quadratini di carta forno, in modo da farle scivolare nell'olio bollente e togliere subito la carta.
11. Coprite con la pellicola e fate lievitare per altri 40 minuti. Friggete in olio ben caldo.
12. Fate scolare su carta assorbente.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/bombe-fritte-siciliane-ricetta/>

Generato il 13/05/2026