

Lattupitta ricetta siciliana del pane fritto soffice e dorato

Autore: Redazione

Data: 12 Novembre 2020



Come fare la Lattupitta siciliana.

- Oggi scopriamo insieme una deliziosa **ricetta** della tradizione.
- Si tratta di una pasta di pane frita, che si può gustare in versione dolce o salata.
- È tipica di San Marco d'Alunzio, ma si trova in diverse parti della provincia di **Messina**, con nomi diversi.

La **cucina siciliana** della **tradizione** ci regala alcune [ricette](#) davvero deliziose. Il bello di queste ricette, è che sono **semplici** da preparare. Nella maggior parte dei casi, si hanno già gli ingredienti a casa e si realizzano in poco tempo. I [piatti "poveri"](#), in realtà non hanno nulla da invidiare a quelli più blasonati: anzi, forse sono anche **più buoni**, come quello che vi presentiamo oggi. La **Lattupitta** è una pasta di pane che viene frita. Si tratta di una preparazione tipica di [San Marco d'Alunzio](#), nel Messinese, che si trova anche in altre località, sebbene con nomi differenti ("**Cuzzole**" o "**Pastedda**"). Si utilizzano farina di rimacinato, acqua, sale e lievito. L'impasto viene tagliato a strisce, quindi fritto in **padella**. La modalità di frittura è molto importante: le lattupitte, infatti, non vengono immerse del tutto nell'olio caldo, bensì fritte da un lato e dall'altro. In questo modo la

pasta può gonfiarsi per bene. Questo pane fritto siciliano è delizioso sia in versione dolce, con un po' di **zucchero**, che in versione **salata**, riempite come panini e farcite con salumi o ricotta.

La ricetta

Ingredienti

- 400 g di farina 00
- 30 g di olio di oliva
- 220 g di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 12,5 g di lievito di birra fresco (o 2 cucchiaini di quello secco)
- 1 cucchiaino di sale

Procedimento

1. Per fare il pane fritto siciliano, dovete anzitutto versare in una ciotola la farina.
2. Formate la classica fontana e, al centro, aggiungete l'olio, lo zucchero, il sale e l'acqua (in cui avrete già sciolto il lievito).
3. Impastate fino a ottenere un panetto liscio e sodo.
4. Fate lievitare fino al raddoppio l'impasto: ci vorrà circa 1 ora.
5. Quando sarà lievitato, tagliate dei bastoncini e allungateli con le mani.
6. Friggete in padella, senza immergere totalmente: dovete fare dorare entrambi i lati. L'olio non deve essere troppo bollente, perché l'impasto deve cuocersi anche internamente.

Buon appetito!

Video

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lattupitta-ricetta/>

Generato il 24/05/2025