

‘Ogni morso un po’ di formaggio e acciuga’: la magia dello sfincione di Bagheria VIDEO

Autore: Redazione

Data: 17 Novembre 2020



Nicola cucina in casa lo sfincione di Bagheria.

- Le ricette della **tradizione siciliana** sono uno spettacolo per gli occhi e il palato.
- La **versione bagherese** dello **sfincione** non include il pomodoro, ma si condisce con abbondante tuma, cipolla e pangrattato.
- Vederlo realizzare in casa è davvero uno spettacolo.

La [cucina siciliana](#) è uno **spettacolo** da gustare e da guardare. I piatti colorati, gli ingredienti che si uniscono, l'alchimia dei sapori: è come un meraviglioso quadro che prende vita davanti ai propri occhi. Per conoscere più da vicino il famoso sfincione di Bagheria, il canale **YouTube** [Pasta Grannies](#) ha raggiunto Nicola, che vive proprio nella “patria” di questa specialità dello street food siciliano. Non si tratta della prima occasione in cui qualcuno va alla ricerca dei segreti della ricetta: qualche giorno fa, la [food blogger Chiara Maci](#) ha preparato lo **sfincione** con **Maurizio Valenti**, dello storico forno Valenti.

Il signor Nicola, invece, lo prepara in casa, nel suo **forno a legna**. La farina è rigorosamente di farina rimacinata e l'impasto deve essere molto morbido: più morbido di quello della pizza. Dopo la

lievitazione, si aggiungono le acciughe (che in questo caso arrivano da Aspra) e il formaggio: “A ogni morso, un pezzetto di formaggio e uno di acciuga”, precisa Nicola. Le fette di [primosale](#) (o tuma) devono essere molto spesse. La ricetta originale include il primosale, ma c'è anche una versione con la ricotta. Si uniscono, poi, cipolla, mollica di pane fresco e caciocavallo. Completano il tutto sale, olio e origano. Dopo la cottura, il risultato è davvero **spettacolare**! Se cercate la ricetta dello sfincione di Bagheria, [la trovate qui](#).

Video

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sfincione-di-bagheria-video/>

Generato il 16/03/2026