

Carciofi alla Villanella, la ricetta dei Cacocciuli a Viddanedda

Autore: Redazione

Data: 25 Gennaio 2021



Come fare i Carciofi alla Villanella.

- La ricetta dei **Cacocciuli a Viddanedda** appartiene alla cucina povera siciliana (povera sì, ma ricca di gusto!).
- Si tratta di un secondo piatto che utilizza ingredienti semplici, combinati in modo eccellente.
- Quando è stagione di carciofi, bisogna per forza cucinarli: ecco ingredienti e procedimento.

La [cucina tradizionale siciliana](#) è in grado di esaltare i [prodotti della terra](#) in modo unico. Se non ci credete, vi basta assaggiare il piatto che vi proponiamo oggi. Si tratta di un secondo che può essere gustato anche dai vegetariani, che vede protagonista sua maestà il **carciofo**. I **carciofi alla**

Villanella sono cucinati in umido e accompagnati da patate: si tratta di una ricetta tipica del [Palermitano](#) che, grazie alla sua bontà, ha ampiamente superato i confini locali.

Soprattutto durante le fredde giornate invernali, si tratta di una vera e propria coccola per il corpo e lo spirito. Probabilmente li avrete anche sentiti chiamare Carciofi alla Contadina, ma la denominazione “cacocciuli a viddanedda” gli dà tutto un altro fascino! I carciofi che si producono in provincia di Palermo sono **deliziosi**: molto famosi sono quelli della **zona di Cerda**, tra Termini Imerese e [Cefalù](#).

Ricetta Carciofi alla Villanella

Ingredienti

- 8 carciofi
- 5 cucchiaini di pangrattato
- 80 g di olio extravergine d'oliva
- 5 cucchiaini di caciocavallo
- 4 cucchiaini di passolina e pinoli
- 4 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 kg di patate

Procedimento

1. Mondare i carciofi, togliere le foglie esterne e tagliare le spine, tagliare i gambi e togliere la parte esterna, dura
2. Mettere, i cuori e i pezzetti di gambo, così ottenuti, in una ciotola con acqua e mezzo limone spremuto
3. Preparare il ripieno con pangrattato, formaggio, prezzemolo, passolina e pinoli, aglio tritato finissimo, d'oliva e amalgamare bene
4. Scolare i carciofi e allargare le foglie e aggiungere, dentro il cuore, pochissimo sale
5. Riempire i cuori con il composto
6. Adagiare i carciofi in una casseruola con il ripieno verso l'alto
7. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua sul fondo della casseruola, 3 cucchiaini d'olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale
8. Sbucciare le patate, tagliarle a tocchetti e condirle con un pizzico di sale
9. Adagiare le patate sopra i carciofi
10. Cuocere a fuoco basso con il coperchio, controllando l'acqua sul fondo e, se necessario, aggiungerne dell'altra
11. Cuocere per 15 minuti e comunque sino a che potrete pungerli con i rebbi della forchetta e saranno teneri
12. Servire caldi

Buon appetito!

[Ricetta e foto di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/carciofi-alla-villanella-ricetta/>

Generato il 16/03/2026