

# Parmigiana Siciliana in padella, la ricetta tipica di Sambuca di Sicilia

Autore: Redazione

Data: 24 Maggio 2021



## La Parmigiana di Melanzane alla Siciliana.

- **Parmigiana Siciliana** in padella, ricetta tipica di [Sambuca di Sicilia](#).
- [Non serve il forno](#) e si aggiungono anche le [patate](#): una vera delizia.
- Gli ingredienti, il procedimento e il [video](#) per farla in casa.

Le [ricette](#) della tradizione siciliana non smettono mai di **stupirci**: sono una vera rappresentazione della **creatività** che contraddistingue gli **abitanti dell'isola**. Tra i piatti più curiosi ce n'è uno che viene preparato tradizionalmente a **Sambuca di Sicilia**: la **Parmigiana Siciliana in padella**. La preparazione deriva dal fatto che, un tempo, non tutte le famiglie avevano un forno. Per fare le melanzane alla parmigiana, dunque, utilizzavano una cottura in padella, che risulta in un piatto con una bella **crosticina** croccante. All'interno ci sono [formaggio](#) e anche patate, con l'immane tocco del basilico e della salsa di pomodoro. A condurci alla scoperta di questo piatto così sfizioso è il canale di [YouTube Pasta Grannies](#), per il quale lo ha preparato una *sambucese* doc: la signora **Maria**. Vediamo come ha fatto.

## Parmigiana Siciliana in padella: la ricetta

Maria ha tagliato la **melanzana** a fette, lasciando un po' di buccia per non farla sfaldare durante la frittura. Serve una padella antiaderente ed è necessario tanto olio, poiché le melanzane ne assorbono parecchio. Le fette si bucherellano, perché diventano più morbide. In questo stesso **olio** vengono anche fritte le **patate** tagliate a fette piccole, ma spesse. In seguito assembla il piatto. Si copre la padella con il **pangrattato** e **pecorino**. Si aggiungono le fette di melanzane e le patate, quindi altri formaggi. Poi copre tutto con [salsa di pomodoro fatta in casa](#): una salsa "all'antica", spiega Maria. A questo punto si completa con tanto basilico, "Perché ci sta bene". Si creano due strati, quindi la parmigiana alla Siciliana in padella si mette sul fuoco, a friggere. È importante non usare troppo olio sul fondo, in questa fase, perché altrimenti la mollica di pane non si abbrustolisce. Lo stesso procedimento viene fatto su entrambi i lati, in modo da avere la **stessa crosticina**. Ecco il video con tutti i dettagli.

### Come fare la Parmigiana in Padella, il video

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/parmigiana-siciliana-in-padella-ricetta/>

Generato il 17/04/2026