

Lumera ricetta del Val di Noto: sembra una pizza, è molto di più

Autore: Redazione

Data: 30 Luglio 2021



Gusto e tradizione di Sicilia.

- La **Lumera** è una via di mezzo tra una [pizza](#) e una [focaccia](#).
- **Leggera e gustosa**, ha tutto il profumo e il sapore dell'[estate in Sicilia](#), con **pomodoro dolce** e **basilico**.
- Ecco come fare questa **specialità gastronomica** della **tradizione siciliana**.

Il territorio del [Val di Noto](#) è straordinario per molti motivi. Ospita alcune **città-capolavoro della Sicilia**, con paesaggi che rimangono impressi nel cuore, ma propone anche alcune prelibatezze enogastronomiche insuperabili. Oggi vogliamo parlarvi di una ricetta molto particolare, che affonda le radici nella tradizione. Si chiama **Lumera** ed è una via di mezzo tra una pizza e una focaccia. La forma è particolare e l'impasto è molto simile a quello della [scaccia ragusana](#). Si prepara con farina

di grano duro e farina bianca, oltre che con acqua, olio e sale.

Il condimento più tradizionale è a base di pomodoro, [formaggio Ragusano DOP](#), olio extravergine d'oliva e basilico. È tipica della città di Noto, quel meraviglioso gioiello che splende in provincia di Siracusa. Deve il nome alla forma, perché ha i bordi ripiegati verso l'interno. Ricorda, così, le antiche lucerne greco-romane. Si tratta di una specialità dello street food, che si aggiunge a quel delizioso elenco di pizze e focacce siciliane, dallo [sfincione](#) alla [pizza fritta](#). Vediamo come si prepara.

Ricetta della Lumera Siciliana

Ingredienti

Per l'impasto

- 150 g di farina 00;
- 350 g di farina di grano duro;
- 250 ml di acqua;
- 12 g di lievito di birra fresco;
- Mezzo cucchiaino di zucchero;
- 7 g di sale;
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva.

Per il condimento

- 350 g di salsa di pomodoro;
- 250 g di formaggio Ragusano a cubetti;
- Basilico;
- Olio di oliva.

Procedimento

1. Per fare la Lumera dovete anzitutto setacciare le farine.
2. Unitele in una ciotola capiente o direttamente sulla spianatoia.
3. Aggiungete il sale e miscelate.
4. Create la classica fontana al centro e versate l'acqua tiepida, in cui avrete sciolto il lievito.
5. Iniziate ad impastare per bene.
6. Unite l'olio, allargando il vostro impasto, e continuate a impastare fino al totale assorbimento dell'olio.
7. Dovrete ottenere un composto liscio ed omogeneo.
8. Create una palla, avvolgetela con un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo asciutto. Dovrà raddoppiare il suo volume.
9. Trascorse tre o quattro ore, dividete il vostro impasto in quattro panetti.
10. Spolverate il piano di lavoro con un po' di farina e iniziate a stendere la pasta con il matterello.
11. Una volta stesa, fate riposare per circa mezz'ora.
12. Mettete le basi su una teglia coperta di carta da forno e farcite con la salsa di pomodoro. Lasciate un bordo di circa 5 centimetri.
13. Richiudete i lembi di bordo avanzato, uno alla volta, ripiegandoli l'uno sull'altro verso l'interno della pizza.
14. Condite le pizze con un filo di olio extravergine di oliva e i cubetti di ragusano.
15. Infornate in forno già caldo a 200°C per circa 15 minuti.
16. Completate con altro olio e basilico fresco.

Buon appetito! – Foto: Valdinoto.it.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/lumera-siciliana-ricetta-noto/>

Generato il 17/04/2026