

# Si chiama Cunigghiu, ma il coniglio non c'è: il piatto siciliano nato dall'arte di arrangiarsi

Autore: Redazione

Data: 25 Febbraio 2022



**Cunigghiu**, la ricetta siciliana in cui il coniglio non c'è. Torniamo a parlare della cucina siciliana di una volta, quella nata dall'arte di arrangiarsi, che ha sempre saputo dare vita a ricette eccezionali. Facciamo tappa nelle **Madonie**, per la precisione a Polizzi Generosa.

## Cosa è il Cunigghiu di Polizzi

È proprio vero che l'arte culinaria di Sicilia non finisce mai di stupirci. Da una provincia all'altra, esistono infiniti esempi di come la maestria dei siciliani abbia sempre [saputo arrangiarsi](#) con quello che aveva.

Se non ci credete, continuate a leggere e scoprire la storia del **Cunigghiu** o Coniglio Polizzano. Starete sicuramente pensando che si tratta di una ricetta a base di coniglio – e invece no! **Il coniglio proprio non c'è**. Come viene fatto, allora? È presto detto.

Anticamente, le **carni di qualunque** tipo erano un privilegio che solo i nobili e i benestanti **potevano permettersi**. Non era sempre possibile [portare in tavola](#) un piatto a base di vitello o **selvaggina**, ma ciò non impediva certo di gustare qualcosa di buono.

Così, i geniali abitanti di [Polizzi Generosa](#), bellissimo borgo delle **Madonie**, si sono inventati il Cunigghiu. Un piatto da riservare alle feste, da consumare in occasioni speciali come la vigilia di Natale (da qui il nome di “Caponata di Natale”). Vi abbiamo già detto che la ricetta non contiene il coniglio, ma allora come si fa?

**A sostituire il coniglio è il baccalà**, una materia prima **sicuramente meno costosa**. Lo spunto è dato dalla celebre ricetta del coniglio alla cacciatora, in una versione riveduta e corretta. Gli ingredienti sono cardi, carciofi, sedano, cavolfiore, finocchietti selvatici, trippa di tonno, baccalà, patate, cipolle, olive, zucchine, capperi e aceto.

Il procedimento è abbastanza semplice anche se, naturalmente, prevede un ammollo del baccalà per un intero giorno. Le verdure vengono **lessate, scolate e fritte**. Quando il baccalà è fritto a sua volta, si unisce agli altri ingredienti, quindi il tutto si fa soffriggere con le cipolle in un largo tegame, aggiungendo zucchero e aceto. Foto: [WordRidden](#) – [Licenza](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cunigghiu-di-polizzi-generosa/>

Generato il 17/04/2026