

Fuazze Racalmutesi, ricetta della tradizione: meglio di una pizza

Autore: Redazione

Data: 16 Maggio 2022



Fuazze Racalmutesi, le deliziose **pizze siciliane** di **Racalmuto**. Questa **ricetta della tradizione** viene preparata con ingredienti semplici che richiamano il territorio. Esistono diverse versioni di **fuazza** e in tante località della Sicilia si cucinano con arte e maestria: come fare.

Come fare le Fuazze Racalmutesi

Quando si parla di [pizza siciliana](#), si parla di una **tradizione antica e deliziosa**. Da una provincia all'altra della nostra Isola, gli esempi sono praticamente infiniti – e tutti meritano di essere citati (e, soprattutto, assaggiati). Oggi facciamo tappa nella **zona di Racalmuto**, in provincia di **Agrigento**.

Quest'**area della Sicilia** vanta una antica tradizione rurale: il nucleo originario del villaggio sorgeva infatti su una fertile vallata, irrigata da abbondanti acque. Tra i **prodotti tipici** che, ancora oggi, vengono preparati con abilità dalla popolazione locale (e da chi in questi luoghi ci è cresciuto), ci sono le celebri **fuazze racalmutesi**.

A prima vista **sembrano essere delle pizze** ma, in realtà, sono molto di più. L'impasto lievita e diventa soffice: si stende e, dopo una breve cottura nel forno candissimo (l'ideale è nel forno a legna) diventa croccante quanto basta.

Il condimento classico è con **salsa di pomodoro, alici sott'olio, aglio** e buon [pecorino siciliano](#), ma potete davvero sbizzarrirvi e utilizzare i vostri ingredienti preferiti. Ecco come fare in casa la fuazza di Racalmuto.

Ricetta

Ingredienti

- Farina di grano duro 500 g;
- Lievito di birra 1 bustina;
- Alici sott'olio 300 g;
- Salsa di pomodoro 500 g;
- Aglio 5 spicchi;
- Pecorino siciliano grattugiato;
- Origano siciliano;
- Olio extravergine d'oliva siciliano.

Procedimento

1. Per fare le fuazze racalmutesi, dovete anzitutto preparare l'impasto.
2. Mescolate la farina con il lievito, lo zucchero, il sale e l'acqua tiepida.
3. Lavorate impasto con cura e fatelo lievitare, per almeno due ore.
4. Una volta che avrà lievitato, prendete l'impasto e formate delle palline.
5. Stendete le palline di impasto con una forma leggermente ovale.
6. Condite con salsa di pomodoro, filetti di alici e aglio tagliato a pezzetti. Coprite con abbondante pecorino, quindi completate con olio e origano.
7. Cuocete nel forno ben caldo per 5/6 minuti.
8. Sfornate e gustate.

Buon appetito! Foto di Claudio K.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fuazze-racalmutesi-ricetta-siciliana/>

Generato il 15/05/2026