

# Il pranzo di San Giuseppe: i piatti tipici che non possono mancare a tavola

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 16 Marzo 2023



L'origine della festa di San Giuseppe ha radici molto antiche, che vanno ricercate nella tradizione pagana. Non in tutto il mondo, la festa di **San Giuseppe** coincide con **festa del papà**. In **Italia**, e in **Sicilia** particolarmente, la festa ha una dimensione assolutamente cattolica, poiché è legata al culto molto sentito del Santo.

## La festa di San Giuseppe in Sicilia

In Sicilia dove le festività rappresentano un inno all'abbondanza di cibo per riscattare simbolicamente una vita di stenti vissuta sino a pochi decenni fa, la [festa di San Giuseppe](#) è molto sentita soprattutto nelle classi meno abbienti che durante queste occasioni "offrono" buona parte delle loro sostanze per ottenere un riscatto ultraterreno.



San Giuseppe

## I piatti tipici della tradizione di San Giuseppe

A Palermo per San Giuseppe in tutte le case si mangia la famosa [“pasta con le sarde e il finocchietto selvatico”](#) che, di seguito, vi proponiamo nella versione “a mare” e i **carciofi in tegame con il tappo**, meglio conosciuti come **carciofi “cù tappo d’uovo”** il tutto rigorosamente accompagnato da **panini ai semi di finocchio**. Di seguito riportiamo le ricette semplici e gustose di questi piatti “poveri” ma ricchi di sapore, per celebrare questo giorno di festa con un menù nel pieno rispetto della tradizione.

### La pasta con le sarde a mare





pasta con le sarde

### Ingredienti per 4 persone

- 350 grammi di pasta formato bucatini
- 2 mazzi di finocchietto selvatico
- 50 grammi passoline
- 50 grammi pinoli
- Uno spicchio di aglio
- 100 grammi pangrattato
- 100 grammi olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 bustina di zafferano
- Sale e pepe q.b

Mettete a lessare i finocchietti in abbondante acqua salata. Una volta cotti scolateli e tritateli avendo cura di conservare l'acqua di bollitura. Soffriggete nell'olio lo spicchio d'aglio tritato e unitevi il finocchietto, l'una passa, i pinoli e lo zafferano. Mescolate bene per qualche minuto, aggiungendo un mestolo di acqua di bollitura dei finocchietti, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Cuocete i bucatini e scolateli al dente. Intanto in padella tostate il pangrattato con poco olio senza farlo bruciare e unitevi un cucchiaio di zucchero e mescolate bene. Condite la pasta con il condimento e spolverate con sopra la ["muddica atturrata"](#).

## **Carciofi 'cu tappu d'uovo'**



Carciofi con tappo d'uovo

### Ingredienti per 6 persone

- 6 carciofi
- 4 uova
- Pangrattato (circa due cucchiaini a carciofo)
- Un mazzetto di prezzemolo tritato finemente
- 8 cucchiaini di caciocavallo grattugiato (in alternativa si può usare anche il parmigiano)
- Sale e pepe q.b.
- Il succo di un limone
- Olio di semi d'arachidi per friggere
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Pulite i carciofi, tagliate le punte con le spine e togliete le foglie dure. Batteteli su un piano rigido in modo da allargare le foglie. Con l'aiuto di un coltello eliminate "la barba" interna e tagliate i gambi. Metteteli in acqua e limone per evitare che anneriscano. Intanto sbattete tre uova e amalgamarle con il pangrattato, il prezzemolo tritato, il caciocavallo grattugiato e a pezzi un pizzico di sale e pepe. Imbottite i carciofi in modo che il ripieno penetri fino al fondo del carciofo e in superficie risulti ben compatto. A questo punto sbattete l'altro uovo, scaldate l'olio di semi in una padella, passate i carciofi nell'uovo battuto in modo da "tapparli" e frigate per sigillare la farcia. Fateli rosolare anche dalle parti laterali e metterli a scolare su carta assorbente. A questo punto metteteli in una padella in cui metterete acqua evitando il "tappo", due spicchi d'aglio e i gambi dei carciofi tagliati a pezzettini, aggiustate di sale e pepe. Quindi adagiatevi i carciofi, in modo che stiano in piedi, col tappo rivolto verso l'alto e cuoceteli per circa 15- 20 minuti. Spegnete il fuoco, condite con un giro d'olio d'oliva e lasciateli insaporire ancora nel tegame a fuoco spento. Serviteli tiepidi accompagnati dal liquido di cottura.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pranzo-san-giuseppe-piatti-tipici-festa-del-papa-2/>

Generato il 24/05/2025