

Turciniuna ragusani, l'antico piatto della Pasqua iblea: la ricetta

Autore: Redazione

Data: 19 Marzo 2024



I “**turciniuna**”, in italiano “attorcigliati”, sono una gustosa ricetta siciliana tipica del ragusano. Si tratta di deliziosi involtini a base di **budella d'agnello**, preparati durante la settimana di Pasqua, un antico piatto della tradizione contadina dal sapore deciso, che ricorda le “[stigghiola](#)” palermitane, anche se è diverso il contenuto e il metodo di cottura.

Si parte il giovedì santo quando l'agnello viene macellato. Poi gli intestini vengono puliti e si lasciano macerare con il prezzemolo, sale, cipolla, pepe e spezie. Alcuni sono soliti aggiungere anche del vino bianco.

Con le interiora, avvolte nella coratella (calia o retina) si fanno degli involtini con il cacio (rigorosamente Ragusano), che in seguito di sabato vengono infornati nel forno a legna o alla brace.

Per tradizione i “turciniuna” sono consumati nel periodo pasquale, il **Sabato Santo a pranzo**, anche se gli anziani ricordano che questi involtini di agnello in passato venivano mangiati in tutta la provincia di [Ragusa](#) il sabato sera.



La ricetta originale

Ingredienti

- 1,5 Kg Budella ovine (polmone, cuore, fegato, trippa, ecc.)
- 500 g di retina (calia) o trippa d'agnello
- Cipolle novelle
- Ragusano DOP
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo
- Erbe aromatiche
- Peperoncino
- Vino bianco
- Sale

Procedimento

1. Pulire con cura le budella, prima con un coltello, poi sfregandole con sale e limone;
2. Tagliare le frattaglie a strisce sottili;
3. Tagliare a striscioline anche i cipollotti e il ragusano DOP;
4. Mettere insieme le strisce di frattaglie inserendo il formaggio al centro e le cipolle all'esterno;
5. Legare con gli intestini attorcigliandoli attorno;
6. Tagliare a quadri la coratella o calia e formare una sorta di fagottino;

7. Sistemare i turciniuna su un tegame con olio caldo e un fondo di cipollotti;
8. Coprire con del vino bianco fino a 200° e far cuocere per un'ora fino a quando non diventeranno belli dorati;
9. Servire caldi e cospargere di erbe aromatiche.

Buon appetito!

Foto in evidenza da [Youtube](#) e foto interna da Instagram [Made in Fud](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/turciniuna-ragusani-pasqua-ricetta/>

Generato il 15/05/2026