

# Scacciata siciliana con tuma e acciughe, più che una ricetta, un'opera d'arte

**Autore:** Redazione

**Data:** 03 Marzo 2025



La **Scacciata** è un grande classico della cucina **tradizionale siciliana**, una deliziosa tipicità della zona di **Catania**. In tanti la conoscono, in tanti la preparano e ognuno segue la propria ricetta: quella che vi proponiamo oggi, con **tuma**, acciughe, olive e cipollette, è stata preparata durante la trasmissione [Le Ricette del Convento](#) di Food Network, dai bravissimi **monaci dell'Abbazia di San Martino delle Scale**.

Don Salvatore è originario proprio della **zona di Catania** e vedeva cucinare la **Scacciata in famiglia**. Ci sono molte varianti, collegate alle varie città, tanto da aver dato vita al motto "**dimmi che scacciata prepari e ti dirò di dove sei**". Proprio le varianti sono essenziali e determinano la specificità dei luoghi. È sicuramente molto nota quella con [broccolo](#) o cavolfiore, ma anche quella con le patate è amatissima. Non indugiamo oltre con le introduzioni, mettiamoci subito ai fornelli.

## Ingredienti e procedimento

- Farina di grano duro, 1 kg
- Acqua, 500 ml

- Strutto, 12 g
- Zucchero, 10 g
- Lievito di birra, 1 cubo
- Cipollette, 6
- Olive nere, 100 g
- Tuma, 400 g
- Acciughe, 20
- Olio, sale e pepe

Per fare la scacciata, cominciate **dall'impasto**. Versate la **farina a fontana**, sul piano di lavoro, quindi **unite l'acqua un po' per volta**. In una ciotolina, **mettete zucchero e sale**, fate sciogliere e aggiungete il lievito. Unite alla farina anche l'acqua con il lievito. Aggiungete un po' di olio al vostro impasto, per affinarlo, e continuate a **lavorarlo con cura**, ma anche in modo deciso. Mettete a riposare l'impasto in una ciotola coperto con pellicola e un canovaccio, per farlo lievitare.

Passate al **ripieno**: tagliate la **tuma** a fettine e le cipollette, tenendo anche un po' di parte verde, tagliate anche a pezzetti le **olive**. Quando il vostro impasto è ben **lievitato**, diventando il doppio (o anche più), cospargetelo con un po' di farina, quindi dividetelo a metà. Una metà serve a ricoprire la teglia, quindi è la base. L'altra metà va lavorata sul piano di lavoro, cosparso con un po' di farina.

**Ungete la teglia con olio**, quindi **stendetevi sopra l'impasto**. Allargatelo e iniziate a **farcirlo** con cipollotti, **acciughe spezzettate**, olive e fettine di formaggio. Potete spolverare con un po' di pepe. Assicuratevi di **lasciare il bordo libero**, perché poi dovrete richiuderlo. Stendete l'altra metà di impasto sul piano di lavoro, quindi coprite ciò che avete in teglia, con molta cura. Sigillate, con la parte di impasto che sta alla base e chiudete bene i bordi. Potete aiutarvi a spingere con i rebbi della forchetta. Con la stessa forchetta, bucherellate anche la superficie, così da farle prendere aria. Spennellate con olio, **date due "pizzicotti" alla pasta**, creando due piccoli fori per fare uscire l'aria e mettete a **cuocere nel forno caldo a 200 gradi per 40 minuti**. Buon appetito! Se la ricetta della scacciata vi è piaciuta, provate anche queste [frittelle di broccoli](#). Per vedere la videoricetta completa, [cliccate qui](#) (stagione 6, episodio 7).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scacciata-ricette-convento/>

Generato il 15/05/2026