

‘U sciuscieddu, la “minestra liquida”

Autore: Staff Siciliafan

Data: 06 Settembre 2014



[sciusceddu](#) Altro piatto forte della Pasqua siciliana è ‘u sciuscieddu. Conosciuto già presso i latini il cui nome originario, juscellum che indica una minestra liquida, è cambiato molto nei secoli, ma della ricetta di allora, mantiene ancora oggi le sue caratteristiche e gli ingredienti poveri di base.

Ne esistono diverse versioni; quella palermitana è una minestra di polpettine ottenuta con pangrattato, uova, aglio e prezzemolo, come da tradizione, con l'aggiunta di brodo di pollo caldo a seguire. Nel messinese invece, tradizione vuole che ne esista anche una versione più ricca che è quella che proponiamo: una minestra che assume la forma di un soufflé. Uova, carne di manzo e aromi, vengono infatti insaporiti con l'aggiunta di ricotta di pecora fresca, che viene poi infornata per dare al tutto un aspetto più compatto e gustoso.

Ingredienti

400 gr. di trita di manzo

Pangrattato

Un litro di brodo di pollo

500 gr. di ricotta di pecora fresca
7 uova
Un ciuffo di prezzemolo
Noce moscata
100 gr. di Parmigiano grattugiato

Procedimento

Prepara il brodo di pollo che poi terrai da parte. Se non hai tempo, puoi anche comprarlo già pronto. Ora metti in una ciotola piuttosto capiente il trito di manzo, il prezzemolo tritato, qualche cucchiaino di Parmigiano, del pangrattato e un uovo. Servirà per legare il composto e permetterti di realizzare le polpette. Lavora dunque con le dita l'impasto per ricavarne delle piccole polpette, che verranno poi messe a cuocere nel brodo caldo, per qualche minuto.

Intanto che le polpette si cuociono sui fornelli, sbatti in una terrina le uova rimaste, insieme alla ricotta precedentemente setacciata (ovvero privata del siero) e al Parmigiano rimasto. Aggiusta il composto così ricavato, con gli aromi: sale, pepe e una spolverata di noce moscata, possibilmente grattugiata fresca.

Adagia le polpette in un teglia da forno con bordi alti. Dopodiché, versa sulle polpette il brodo bollente in modo da ricoprirle interamente; completa la copertura fino a quando non avrai esaurito il brodo, e crea infine una calotta, che includa anche le pareti, con il composto di uova e ricotta. Metti la teglia in forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti.

Trascorso il tempo di cottura preventivato, alza la temperatura del forno a 200° e attendi che le uova de 'u sciusciaddu si abbrustoliscano lievemente e la ricotta si rapprenda. Una volta conclusasi la cottura, il piatto prenderà l'aspetto di un soufflé. Da servire ancora caldo.

Autore | [Enrica Bartalotta](#)

[Credit Immagine](#) •

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/u-sciuscieddu-minestra-liquida/>

Generato il 12/03/2026