

# Ricetta della Scacciata broccoli e salsiccia, irresistibile bontà siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 04 Gennaio 2021



## Come fare la scacciata broccoli e salsiccia.

- Vi proponiamo una deliziosa **ricetta** della **tradizione contadina siciliana**.
- Gli ingredienti sono semplici ma deliziosi: insieme si combinano per dare vita a una pietanza gustosa, che ha tutto il buon sapore della cucina di un tempo.
- Questa schiacciata è perfetta da gustare tiepida o anche fredda: sentirete che bontà!

La **scacciata siciliana** è un tipico prodotto da forno, a base di pasta di [pane](#), farcito con ogni tipo di condimento. [pane](#) è una deliziosa. Quella della **scacciata** con [broccoli](#) e [salsiccia](#) è una ricetta siciliana della **tradizione contadina**. Gli ingredienti sono saporiti e danno energia per affrontare diverse ore di lavoro. Un piatto che può essere gustato tiepido o anche freddo: anticamente lo si preparava anche per portarlo nei campi e mangiarlo nel corso della giornata. La preparazione di questa *scacciata* (cioè schiacciata) non è difficile, ma serve un po' di **pazienza**, per attendere i tempi di **lievitazione**. La [ricetta](#) che vi proponiamo ci è stata suggerita da Elvira.

# Ricetta Schiacciata con broccoli e salsiccia

## Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 500 g di farina di semola
- 125 g di margarina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 cubetto di lievito di birra
- sale
- acqua
- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 nodi di salsiccia
- 500 g di [tuma](#)
- 2 mazzi di broccoli
- olio extravergine d'oliva
- 100 g di olive nere
- 1 mazzetto di cipolla lunga

## Procedimento

1. Per fare la scacciata con broccoli e salsiccia dovete anzitutto creare la classica fontana con la farina.
2. Nel mezzo mettete la margarina ed il lievito.
3. Impastate la farina, aggiungendo il latte ed un poco d'acqua tiepida, lo zucchero e un pizzico di sale.
4. Continuate a impastare, aggiungendo poco alla volta l'acqua tiepida.
5. Formate un panetto e mettetelo a lievitare, coperto con un plaid. Serviranno circa 2 ore.
6. Nel frattempo, cuocete la salsiccia (privata del budello) e sbollentate i broccoli (lavati e tagliati).
7. Quando la pasta ha completato la lievitazione, dividetela a metà.
8. Stendete una metà su una teglia coperta di carta forno.
9. Bucherellate la pasta.
10. Stendete sulla pasta tutti i condimenti: la salsiccia cotta, la tuma a pezzetti, i broccoli, la cipolla cruda tagliata sottile e le olive denocciolate.
11. Coprite con l'altra metà di pasta, stesa con il matterello, dopo aver bagnato i bordi della pasta già nella teglia.
12. Arrotolate i bordi e premete per far aderire le due parti, che si attaccheranno grazie all'acqua.
13. Bucherellate la superficie e mettete in forno già caldo
14. A cottura ultimata, spennellate con olio d'oliva la parte superiore.
15. Servite calda a temperatura ambiente.

***Buon appetito!***

[Ricetta e foto inviate da Elvira](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scacciata-broccoli-e-salsiccia-ricetta-siciliana/>

Generato il 15/05/2026