Pizza Stromboli, la ricetta dedicata alla Sicilia: un vulcano di sapore

Autore: Redazione

Data: 28 Giugno 2021

Una pizza arrotolata dedicata alla Sicilia.

- **Pizza Stromboli**, ricetta ricca e golosa.
- Una **pasta arrotolata** che ricorda il calzone, ma è molto diversa nella forma.
- Scopriamo insieme **come si prepara** e cosa la rende unica.

La tradizionale cucina siciliana è ricca di **ricette** per preparare pizze e focacce. La bontà di queste preparazioni ha ispirato e continua ad ispirare i **cuochi** di ogni nazionalità: se non ci credete, seguiteci nel nostro viaggio alla scoperta della **Pizza Stromboli**. Nata negli Cinquanta negli Stati Uniti, da allora è diventata molto **apprezzata**, ma affonda le radici nelle classiche **ricette della Sicilia**, strizzando l'occhio alla deliziosa scaccia ragusana.

Il nome deriva dal **celebre film** girato nell'isoletta delle Eolie, teatro della storia d'amore tra Ingrid Bergman e Roberto Rossellini: una storia **esplosiva**, proprio come questa pizza ripiena. L'impasto è quello della classica pizza, che viene farcita di tanti ingredienti golosi. Una sorta di calzone, indubbiamente più **originale**. L'aspetto finale potrebbe anche richiamare il nostro famoso vulcano e i suoi lapilli. Ogni fetta ha una eguale quantità di ripieno, quindi tutti i commensali rimangono più che soddisfatti. Ecco come si prepara.

Ricetta della Pizza Stromboli

Ingredienti

- 500 g di farina 00;
- 300 ml di acqua;
- 1 bustina di lievito disidratato;
- 20 ml di olio extravergine d'oliva;
- 10 g di sale;
- 200 ml di passata di pomodoro;
- 120 g di mozzarella;
- 140 g di provola dolce;
- 120 g di prosciutto;
- olio extravergine d'oliva q.b.;
- sale q.b.;
- origano q.b.

Procedimento

1. Per fare la Pizza Stromboli, dovete anzitutto realizzare l'impasto base.
2. Unite farina e lievito e amalgamate, quindi create la classica 'fontanella' di farina e incorporate l'acqua, il sale e anche l'olio, poco alla volta.
3. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, fatene una palla, mettetelo in una ciotola, coprite con la pellicola e fate lievitare per due ore in un luogo al riparo dal freddo.
4. Una volta che avrà lievitato, stendete la pasta, formate un rettangolo e create un primo strato di passata di pomodoro (senza arrivare sui bordi).
5. Condite con olio, sale e pepe.
6. Aggiungete le fette di prosciutto, la mozzarella e la provola, quindi arrotolate la vostra pizza Stromboli. Lasciate lievitare l'impasto per un'altra ora, dopo averlo adagiato su una teglia rivestita di carta forno.
7. Sigillate le due estremità, quindi spennellate la superficie con l'olio e mettete in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti.
8. La pizza Stromboli è pronta per essere gustata!

Buon appetito! – Foto: Jeremy Noble – Creative Commons Attribution 2.0 Generic.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/la-ricetta-della-pizza-stromboli-un-vulcano-di-sapore/

Generato il 17/11/2026