

# Focaccia Messinese con la Scarola, la ricetta originale siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 07 Maggio 2020



La ricetta della **Focaccia Messinese** è una classica [specialità siciliana](#) molto amata. Un piatto della **tradizione**, ma anche versatile, che si presta a tante interpretazioni. La sua preparazione è molto diffusa nella città dello [Stretto](#) e anche in provincia.

Si caratterizza per un impasto alto, soffice, che si cucina in forno a legna in grandi teglie. Tradizionalmente è ricoperta di **scarola**, **pomodoro a pezzi**, acciughe e formaggio (in genere **tuma**, anche se negli ultimi anni è usata anche la **mozzarella**). Condivide gran parte degli ingredienti con il [pidone messinese](#).

La pasta è diversa da quella della pizza, il risultato è soffice e gustoso, croccante quanto basta. Si ritiene che abbia iniziato ad acquistare importanza all'inizio del **Novecento**, per poi diventare molto diffusa all'inizio del secondo dopoguerra, con la forma che conosciamo oggi.

## Come fare la Focaccia Messinese ricetta

### Ingredienti

#### Per la base

- 600 g di farina 00
- 400 g di semola rimacinata di grano duro
- 4 g di lievito di birra
- 30 g di strutto
- 10 g di zucchero
- 20 g di sale
- 600 g di acqua

#### Per la farcitura

- acciughe salate
- 600 g di tuma
- 400 g di scarola
- pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

### Procedimento

1. Preparate l'impasto, unendo le farine, l'acqua, il lievito di birra, lo strutto, lo zucchero e il sale.
2. Date all'impasto il tempo per lievitare: deve riposare 1 ora a temperatura ambiente e ben 12 ore in frigo.
3. Lavorate la pasta e stendetela su una teglia oleata.
4. Condite con le acciughe dissalate, tagliate e pezzetti. Dovete "inserirle" nella pasta.
5. Aggiungete uno strato di tuma a pezzetti, la scarola lavata e asciugata e i pomodori.
6. Condite con sale, pepe e origano.
7. Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
8. Completate, a cottura ultimata, con olio extravergine.
9. Gustate calda o a temperatura ambiente.

***Buon appetito!***

Foto di D. Mazza – Opera propria, Pubblico dominio, [Collegamento](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/focaccia-messinese/>

Generato il 24/05/2025