

# Scacce cu pitrusinu, ricetta delle focacce con il prezzemolo

**Autore:** Redazione

**Data:** 25 Aprile 2020



Quando si parla di **schiacciate** e [focacce](#), la **Sicilia** non teme confronti. Oggi vi diamo un'ulteriore prova di questa affermazione, suggerendovi una deliziosa ricetta: quelle delle [scacce](#) cu pitrusinu, cioè delle focacce con il prezzemolo.

Il nome del piatto non vi deve ingannare, perché a fare ottima compagnia al prezzemolo, ci sono [caciocavallo](#), cipolla, pancetta e pomodoro.

Sarà difficile resistere di fronte a questa **prelibatezza**, che non è per niente difficile da preparare. Vediamo insieme come procedere, a cominciare dall'impasto base per la focaccia. Di questa classica preparazione esistono davvero molte **varianti**: qualora voleste, potrete utilizzare

tranquillamente la vostra ricetta per l'impasto, procedendo poi con questo ripieno.

## Ricetta Scacce cu Pitrusinu

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- farina di semola di grano duro
- 10 cucchiaini di olio di oliva per ogni chilo di farina
- sale
- lievito di birra

#### Per il ripieno

- polpa di pomodoro
- passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- pancetta a dadini
- caciocavallo ragusano a dadini
- cipolla
- grana grattugiato
- pepe nero q.b.
- prezzemolo tritato

### Procedimento

1. Far soffriggere la cipolla tagliata finemente in abbondante olio.
2. Non appena sarà rosolata, aggiungere la pancetta a dadini e lasciare imbiondire.
3. Aggiungere la polpa e la passata di pomodoro, il sale e il pepe e portare a cottura.
4. Prima di spegnere il fuoco, aggiungere il prezzemolo.
5. Quando il condimento sarà freddo, unire il grana grattugiato e il caciocavallo a dadini e un bel po' di olio di oliva.
6. Dopo aver fatto lievitare la pasta, stirarla finemente in forma quadrata.
7. Stendere al centro un po di ripieno e piegare da destra verso il centro.
8. Nella parte piegata stendere il ripieno e piegare da sinistra verso il centro e nella parte piegata stendere il ripieno e piegare a mo' di portafoglio e infornare.

***Buon appetito!***

Foto e ricetta di Rosario Vizzini di Granieri (CT)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scacci-co-putrusinu-focacce-con-il-prezzemolo/>

Generato il 24/05/2025