

# Pane cunzatu, la ricetta originale siciliana

**Autore:** Emma Luali

**Data:** 11 Agosto 2020



Il **Pane cunzatu** di **Scopello** è una famosissima [specialità](#) siciliana. Nel piccolo borghetto turistico di [Scopello](#), in provincia di Trapani, c'è un antico **panificio** con il forno a legna che prepara il "pane cunzatu" (cioè pane **condito**). Si tratta di un punto di ritrovo di parecchi turisti e di molti gitanti siciliani, che prima di andare sulla famosa spiaggia di Scopello si fermano a comprarlo per poi consumarlo seduti sulla sabbia davanti al mare.

**Scopello** è una piccola frazione di Castellammare del Golfo a pochi km dalla [Riserva Naturale dello Zingaro](#). Il pane cunzatu è un **must** della tradizione dello street food di Scopello. Semplice e buono, piace a grandi e piccini.

È fresco e morbido e può essere anche consumato nel piccolo cortile davanti all'antico forno dove si trovano alcuni tavolini all'ombra degli alberi di fichi. Questo semplice panino profuma di **Sicilia**, acciughe, primo sale, pomodori, insomma se non potete assaggiarlo sul posto ecco come prepararlo in casa.

Pane cunzatu di Scopello  
Pane cunzatu di Scopello

## Ricetta pane cunzatu di Scopello

### Ingredienti

- 500 gr Pane casereccio a filone
- 6 Pomodori maturi
- 250 gr Primosale siciliano
- 150 gr Acciughe sott'olio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale, pepe ed origano q.b.

### Procedimento

1. Per prima cosa, lavate e pulite i **pomodori** privandoli anche dei semi ed affettateli finemente.
2. Tagliate il formaggio primosale a fette sottili.
3. Nel frattempo scaldate il pane nel forno per alcuni minuti e poi tagliatelo a metà in senso longitudinale.
4. Cospargete il filone con una spolverata di origano, sale e pepe e poi aggiungete abbondante olio extravergine d'oliva ed adagiatevi sopra i pomodori e le fettine di formaggio. Distribuite sopra i filetti di acciughe sgocciolati.
5. Richiudete il pane e fate una leggera pressione con i palmi delle mani per fare assorbire i succhi del condimento ed insaporire il pane.
6. Tagliate il filone in tranci della grandezza desiderata e servite il pane "cunzatu" ancora caldo.

Buon Appetito!

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pane-cunzatu-di-scopello/>

Generato il 14/05/2025