

# Come fare la Scacciata Catanese, ricetta tipica siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 27 Aprile 2020



Scacciata catanese  
con cavolfiore e pepato fresco

La **Scacciata Catanese** è una deliziosa **pizza chiusa** e **imbottita**, una sorta di torta salata della **tradizione**. Prepararla in casa è molto semplice, ma è necessario seguire bene il **procedimento**. Si cucina durante tutto l'anno, anche se è particolarmente legata al periodo natalizio. Oggi condividiamo con voi la ricetta di **Francesco Fiscetta**.

Trovate la ricetta per l'impasto di base, che potete condire come preferite (con **tuma** o **pepato fresco** e prosciutto cotto; broccoli e salsiccia; cavolfiore affogato; patate, cipolla e olive). Lasciatevi guidare dalla **creatività**!

## Ricetta Scacciata Catanese

### Ingredienti per l'impasto

- 600 gr di farina di semola di grano duro (meglio se macinata a pietra)
- 300 ml di acqua tiepida
- 12 gr di lievito di birra fresco

- 20 gr di miele (o 20 gr. di zucchero)
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 12 gr di sale marino

## **Procedimento**

1. In una ciotola versate farina, olio extra vergine d'oliva e il lievito sciolto nel quantitativo di acqua e miele/zucchero.
2. Iniziate ad impastare per bene ricordandovi di aggiungere il giusto quantitativo di sale.
3. Il segreto di ogni impasto lievitato sta nella lavorazione. Più lo lavorate più svilupperà la sua maglia glutinica: "unchia" come si dice a Catania, ovvero gonfia
4. Se non volete far fatica, potete limitarvi all'uso della planetaria impostando una velocità medio alta.
5. Riponete in un luogo chiuso (evitate spifferi d'aria) e lasciate lievitare per almeno 3 ore.
6. Trascorso il tempo necessario, create delle palline di impasto una più grande e un'altra più piccola.
7. Col matterello create due dischi e farci con gli ingredienti che più gradite
8. Va cotta in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.
9. Se volete che la vostra scacciata risulti morbida, utilizzate un panno umido da adagiare per 15 minuti sulla superficie della scacciata a cottura ultimata.

***Buon appetito con la vostra Scacciata Catanese!***

Ricetta e Foto di Francesco Fiscetta

© Riproduzione riservata

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-la-scacciata-catanese-ricetta-tipica-siciliana/>

Generato il 24/04/2025