

ANTIPASTI

Scacciata-scaccia

Tradizione: Provincia di Catania, Provincia di Ragusa, Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta di pane lievitata	800 g
Tuma (o primo sale) a fettine	500 g
Acciughe salate	5
Strutto	
Pepe nero	

■ Preparazione

- 1 Cioè: focaccia catanese. Questi ingredienti sono per la più semplice delle natalizie (ma durano fino a San Giuseppe e oltre) scacciate catanesi.
- 2 Si ricavano dalla pasta due dischi da sovrapporre, con la farcia all'interno, ben umettata da pezzetti di strutto, adagiati sulle fettine di tuma salate dai filetti d'acciughe diliscate, pepe nero macinato al momento in generosa pioggerella.
- 3 Si cuoce in forno nella teglia rotonda: la crosta assumerà un bel colore brunito.
- 4 A Catania e provincia le varianti sono moltissime, ne accenneremo qualcuna: a) ai suddetti ingredienti aggiungere la cipolla tritata ed i pomodori a pezzi; b) la farcia è costituita da verdure: broccoli affucati, smuzzatura, cime di broccoli o cavoli lessati e saltati in padella con frittelle; c) niente acciughe, ma tuma in minor quantità ed in preponderanza salsiccia di maiale fresca sbriciolata ed erba cipollina finemente tritata; d) carne di maiale soffritta e trita con olive nere snocciolate; e) con solo ricotta fresca impastata con caffè macinato, zucchero e cannella: ma quest'ultima è già un dolce, infatti a fine cottura la scacciata va cosparsa di zucchero semolato.
- 5 Nella provincia di Ragusa si chiama scaccia. Le schiacciatine a forma di pagnottella, farcite con vari ingredienti e poi fritte dorate nello strutto, si chiamano ravazzate.