

Ricette tipiche siciliane

Impasto per Pizza e Sfincione

Ingredienti per l'impasto

- 200 g di acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di zucchero
- 20 g di lievito
- 400 g di farina 00
- 30 g di olio d'oliva extravergine
- 1 cucchiaino di sale

Ingredienti per condimento pizza

- Mozzarella
- Pomodori pelati
- Sale
- Olio d'oliva extravergine
- Prosciutto
- Wurstel

Ingredienti per condimento sfincione

- 500 g di cipolle
- 1 barattolino di acciughe
- Passata di pomodoro
- Olio d'oliva extravergine
- Sale
- Pan grattato

Preparazione

Far lievitare l'impasto per almeno un'ora e poi condire. Cuocere in forno a 22° per 20 minuti.



Arancine alla carne e al burro

Cuocere il riso in acqua salata e con l'aggiunta di zafferano. Scolarlo e aggiungere burro e formaggio grattugiato. Raffreddare il composto.

Condimento per arancine alla carne

- Carne tritata
- Salsa di pomodoro
- Piselli

Condimento per arancine al burro

- Prosciutto
- Mozzarella

Preparazione

Fare delle palline di riso con il condimento preferito, passarle nel pan grattato e friggerle in abbondante olio.





Treccione di Pan Brioche

Ingredienti per l'impasto

- 250 g di latte
- 1 cubetto di lievito
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 uovo
- 550 g di farina
- 50 g olio d'oliva extravergine
- 10 g di sale fino

Ingredienti per il ripieno dolce

- Nutella

Ingredienti per il ripieno salato

- 100 g di Asiago
- 100 g di speck

Preparazione

Far lievitare l'impasto almeno un'ora. Poi stendere la pasta dandole forma rettangolare. Tagliarla in 3 parti per lungo e riempire ogni parte con il condimento scelto. Poi chiudere ogni parte arrotolandola e formare una treccia. Far lievitare ancora per mezz'ora e poi infornare a 200° per 30 minuti.



Muffin

Ingredienti per l'impasto

- 150 g di latte
- 120 g di burro
- 60 g di zucchero
- 2 uova
- 300 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

Preparazione

Cuocere l'impasto in forno a 180° per 20 minuti.



Cassata al forno

Ingredienti per l'impasto

- 500 g di farina
- 200 g di burro
- 100 g di zucchero

- 2 uova intere e 2 tuorli
- Mezzo bicchiere di Marsala o Vermouth

Ingredienti per la crema

- 800 g di ricotta
- 300 g di zucchero
- 150 g di gocce di cioccolato
- Zucchero a velo
- Cannella o vanillina

Preparazione

Far cuocere l'impasto con dentro la crema in forno a 180° per 50 minuti. Poi spolverizzare con zucchero a velo.

