

Cuccidatu scaniatu, la “ciambella” siciliana dai rustici e straordinari sapori

scritto da Redazione | 20/06/2018



È una torta salata tipica di Scicli, in provincia di Ragusa. Nata come ricetta dagli ingredienti poveri e facilmente reperibili, oggi è apprezzata da grandi e piccini.

Il **cuccidatu scaniatu** è una tipica [ricetta siciliana](#) e in particolare di **Scicli** (RG), località barocca della parte sud-orientale dell'isola. La forma è quella di una ciambella rustica di circa 20 centimetri di diametro e del peso di 250 grammi che, tradizionalmente, veniva realizzata nelle famiglie contadine ogni volta in cui si preparava il pane. Le massaie sciclitane impiegavano i residui dell'impasto del pane o delle “[scacce](#)” per rielaborarli con l'aggiunta di caciocavallo grattugiato, pepe e strutto. Essendo una torta salata fragrante e saporita era adatta anche a nutrire bambini e ragazzi che ne erano ghiotti.

Cuccidatu scaniatu con salsiccia e ricotta

Il **cuccidatu scaniatu**, i cui ingredienti sono poveri e facilmente reperibili anche nelle case delle famiglie meno abbienti di un tempo, oggi è ancora molto diffusa e si trova nei panifici, nelle

rosticcerie e nei ristoranti che ne realizzano le varianti più fantasiose. Noi lo proponiamo nella versione con **salsiccia fresca e ricotta**.

Ingredienti

- 100 grammi di farina di grano duro
- acqua
- strutto q.b
- sale e pepe nero
- caciocavallo grattugiato
- 100 g di salsiccia fresca
- ricotta.

Procedimento

1. Impastate energicamente la farina con acqua e strutto (nella cucina contadina per quanto riguarda la quantità dello strutto si andava ad occhio). L'impasto si lavora molto e, da qui, il nome "scaniatu" che vuol dire lavorato
2. Aggiungete del sale, il pepe ed il formaggio grattugiato. Continuare ad impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo
3. Con la pasta, formate un filoncino, con il pollice create un incavo al centro e farcitelo con salsiccia cruda e ricotta. Chiudete le due estremità conferendogli la forma circolare
4. Cospargete la superficie con altro caciocavallo grattugiato e pepe nero.
5. Disponete il cucciddato su una teglia rivestita di carta forno ed infornate a 200 gradi per 20/30 minuti.

© Articolo di Angela Donzella