



Sfincione (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

pizza - focaccia - cipolle - formaggio - Sicilia - cibo di strada - Palermo

Dosi per 8/12 persone.

2 kg. pasta lievitata. (vedi sotto proporzionando le dosi)  
2 kg. cipolle  
1 barattolino di acciughe sott'olio ( 140gr. circa )  
600 cc. di pomodoro pelato (o passata rustica secondo i gusti)  
1 bicchiere di vino (facoltativo)  
1/2 bicchiere di olio d'oliva  
Origano, pangrattato, caciocavallo grattugiato, pepe, scaglie di caciocavallo.

#### Condimento:

Tritare o affettare la cipolla e metterla a cuocere in un tegame coperto a fuoco inizialmente bassissimo con un bicchiere d'acqua (o vino) e poco sale.



Dopo circa 3/4 d'ora aggiungere l'olio e le acciughe e, appena queste si saranno sciolte (5 minuti circa) versare il pomodoro e cuocere a fuoco moderato senza coperchio finchè la cipolla sarà ben cotta (1/2 ora circa). Regolare quindi il sale, aggiungere il pepe e spegnere lasciando raffreddare.



Stendere la pasta sulle teglie unte d'olio, distribuirvi sopra il condimento, cospargere uniformemente il caciocavallo grattugiato a scaglie, un buon pizzico di origano e spolverare uniformemente il pangrattato.



Infornare e cuocere per circa mezz'ora controllando fino a quando la faccia inferiore assume un colore ambrato.



**Impasto:**

1 kg. Farina " 00 " o meglio " Manitoba "



500 g. Farina di rimacinato  
40 gr. Lievito di birra.  
1 cucchiaio d'olio.  
1 cucchiaio colmo di zucchero.  
27 gr. sale.  
900 cc. acqua.

Impastare gli ingredienti e lasciare lievitare l'impasto per 1 ora, quindi stenderlo nelle teglie, condire, lasciare lievitare 1/2 ora e infornare.



eCucinando.it



Per un impasto più alto mettere più acqua. L'impasto del classico sfincione, alto 4/5 centimetri, ha l'aspetto di una pastella che non può essere lavorata sul piano della cucina, ma solo dentro una capientissima ciotola per alimenti.





eCucinando.it