

TORTE SALATE

'Nfigghiulata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *1 NOTTE DI RIPOSO DELLA RICOTTA*



Una delle preparazioni più antiche e famose ma soprattutto gustose della Sicilia è senza dubbio la **'Nfigghiulata** che viene chiamata così proprio perché in dialetto questa parola significa arrotolare. Uno strato di impasto infatti accoglie un generoso ripieno che può essere cambiato a piacimento secondo i propri gusti. La ricetta è proprio semplice e di certo seguendo i nostri consigli vi verrà in maniera eccezionale! Se amate questa terra ricca di grandi piatti eccellenti, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta della [caponata di melanzane](#), un

grande classico sempre molto gradito.

INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 600 gr

RICOTTA 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE oppure salame -
300 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Lasciate sgocciolare la ricotta in un colapasta per una notte.

Stendete la pasta in sfoglia sottile e spennellatene la superficie con l'olio.

Distribuitevi sopra la ricotta a fettine, la salsiccia spellata e sbriciolata (oppure il salame a pezzettini) e una spolverata di peperoncino.



- 2 A questo punto, ripiegate la pasta su se stessa, ungendone man mano la superficie d'olio e formando un rotolo.



- 3 Sigillate bene i bordi e trasferite la preparazione in una teglia unta.



- 4 Infornate a 220°C per circa 40-50 minuti, poi lasciate intiepidire la focaccia coperta con un foglio di alluminio. Servitela a fette.

NOTE

Al ripieno vengono talvolta aggiunti: salsa di pomodoro, cipolla affettata e aglio tritato.