

TORTE SALATE

## Scacce

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le scacce: non potete immaginare la soddisfazione nell'addentare un pezzo di questo rustico siciliano, le melanzane dentro, la pasta saporita... Ma sì che potete immaginare: provate!!!

### INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

500 gr

ACQUA 300 gr

SALE 8 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

LIMONE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

### PER IL CONDIMENTO

MELANZANE 1

SALSA DI POMODORO PRONTA 250 gr

PROVOLA 250 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete l'acqua quanto basta, il succo di mezzo limone ed il vino.

Lavorate la pasta fino a quando otterrete un impasto liscio e morbido.



- 2 Allargate e bucherellate la pasta con le dita, quindi versatevi sopra dell'olio d'oliva.

Lavorate di nuovo l'impasto fino al completo assorbimento dell'olio.



- 3 A questo punto, stendete l'impasto fino ad ottenere una sfoglia rotonda e sottile.

Se questa operazione risultasse particolarmente difficile potrete aiutarvi con un po' di

farina.

Versate sulla sfoglia il condimento e distribuitelo uniformemente lasciando un margine di un cm circa dal bordo. Irrorate il tutto con altro olio extravergine d'oliva.



- 4 La scaccia si chiude avvolgendo da due parti la sfoglia condita, la larghezza della scaccia deve essere di 7-8 cm circa, giunti al centro della sfoglia le due parti si chiuderanno a libro. Chiudete la pasta dai due lati aperti realizzando un bordino.



- 5 Cospargete la superficie della scaccia di olio d'oliva o spennellatela con dell'uovo sbattuto.

Trasferite la scaccia su di una teglia leggermente unta ed infornate a temperatura elevata fino a che la pasta risulterà ben dorata.

## NOTE

Le "scacce" italianizzate focacce sono un piatto tipico degli iblei. Sono spianate di pasta con dentro base di pomodoro o ricotta, con prezzemolo o cipolla o formaggio, arrotolate e chiuse con un ricamo di pasta detto "riefico", cucinate in forno. Assumono valenza di piatti delle feste le "impanate" con ripieno che varia secondo tradizione. Sono spianate di pasta a forma di mezzaluna o circolari, ripiena di broccoli e spinaci nel periodo natalizio, di baccalà alla vigilia di Natale, di agnello, alla sera del sabato santo. La focaccia più antica è la faccia ri vecchia (faccia di vecchia), preparata con pasta di pane lievitata, olio extravergine di oliva degli altopiani iblei, origano, sale e cotta in forno caldo. Fino ad oggi è possibile degustare le focacce cotte nei tradizionali forni di pietra, in metà forno, perchè l'altra metà ci sono i carboni ardenti che mantengono alta la temperatura. La faccia ri vecchia è la versione povera della moderna pizza. La scaccia, focaccia, viene lavorata con un apposito mattarello u lasagnaturi; si tira una sfoglia rotonda, larga e sottile di pasta di pane ben lievitata, che viene condita e ripiegata a più riprese fino a prendere la forma di una borsa a busta. Il condimento varia secondo gli ingredienti stagionali: la base è il pomodoro condito con basilico fresco e il caciocavallo, con una spruzzata di olio d'oliva, sale e pepe, le varianti sono la melanzana, la cipolla, la ricotta, le patate, il prezzemolo.