

"SCACCE" RAGUSANE CON MELANZANE E SALSA DI POMODORO



Piatto tipico della città Ragusa, tradizionalmente preparato a Natale, si trova in qualsiasi periodo dell'anno nei panifici. L'origine è contesa tra Ragusa e Modica, dove ogni anno, a luglio, si tiene la Sagra della "Scaccia", in italiano Focaccia. Base di pasta di pane arricchita con spinaci, patate e cipolla, salsa di pomodoro, ricotta e salsiccia... Come molti [piatti siciliani](#), le ritroviamo con nomi diversi, "Scacciata" a Catania e "Impanata" a Palermo. In questa ricetta prepareremo la versione ripiena di melanzane fritte, caciocavallo ragusano grattugiato, salsa di pomodoro e pan grattato.



Facile



60'



Piatto Unico
Antipasto

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 6 PERSONE)

- 350 gr [Pura Passata di Pomodoro Vallivo 700 g](#)
- q.b. Acqua tiepida
- 150 gr Caciocavallo grattugiato o formaggio saporito stagionato
- 1 kg Farina di semola di grano duro rimacinata
- 25 gr Lievito di birra
- 4 Melanzane
- q.b. Olio di semi per friggere
- 2 cucchiaini Olio extravergine di oliva
- 150 gr Pane grattugiato
- q.b. Sale
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Preparate l'impasto in una planetaria o in una ciotola con farina, olio, lievito sbriciolato e un pochino di acqua tiepida. Impastate e alla fine aggiungete il sale. L'impasto è pronto quando si stacca dalle pareti e risulta compatto. Non deve essere morbido.

Trasferite su una spianatoia, dividete l'impasto in sei palle.

Fate lievitare per 3 o 4 ore.

Preparate intanto le melanzane.

Pulitele e tagliatele a fette. Cospargetele di sale. Lasciatele così per 10/15 minuti, in questo modo perderanno l'amaro. Tagliatele a cubetti asciugatele. Friggetele in abbondante olio di semi fino a doratura. Tamponate l'eccesso di olio con carta assorbente.

Fate freddare e trasferite le melanzane in una ciotola capiente, aggiungete il formaggio grattugiato, il pan grattato, la **Pura Passata di Pomodoro Vallivo** e il sale.

Prendete una palla di pasta, stendetela con il mattarello in forma rotonda.

Sulla parte laterale del disco mettete due o tre cucchiaini di ripieno nella quantità giusta per riempire la focaccia. Richiudete l'altra metà e ritagliate l'eccesso di pasta con un coltello

Chiudete i bordi sollevando la pasta e, ripiegandola su sé stessa, formate una merlatura. Con una forchettina bucherellate la superficie e mettete su una teglia rivestita con carta forno.

Cuocete in forno caldo a 200° gradi per circa 20 minuti, poi abbassate a 180° gradi e cuocete per altri 15 minuti circa. Devono assumere un colore dorato sia sopra che sotto.

