

Sfincione alla Palermitana

INGREDIENTI PER LA PASTA

- 500 grammi di farina rimacinata (di grano duro)
- 500 grammi di farina 0 (ancora meglio farina manitoba)
- mezzo litro di acqua tiepida
- 20 grammi lievito di birra
- 1 cucchiaio di zucchero
- ½ di bicchiere d'olio
- 20 grammi di sale

CONDIMENTO

- 500 grammi di pomodoro pelato a pezzettoni
- 5 sarde salate (sciacquate dal sale oppure sarde sott'olio)
- 300 grammi caciocavallo fresco
- 300 grammi caciocavallo semistagionato grattugiato
- Sale q.b
- Origano fresco
- 2 Cipolle rosse

PROCEDIMENTO PER LA PASTA

Mettere le **farine** setacciate sulla spianatoia e aggiungere il lievito sminuzzato con lo **zucchero**. Aggiungere poca acqua tiepida, impastando , finché il composto risulti abbastanza compatto. A questo punto cominciare ad aggiungere piccole dosi di sale sulla spianatoia, assieme a poca **acqua** tiepida. Impastare, aggiungendo poco per volta l'**olio** e rigirare la pasta su stessa fin quando non si ottiene un impasto morbido, elastico e ben amalgamato. A questo punto si noteranno le bollicine di lievitazione. Porre l'impasto in una ciotola oliata e ricoprire la ciotola con pellicola, metterlo in un luogo tiepido coperto con un panno di lana e lasciarlo **lievitare** per due ore (deve raddoppiare il volume). Subito dopo aver riposto il composto a lievitare, preriscaldare il forno a 250/300 gradi.

PROCEDIMENTO PER IL CONDIMENTO

Mettere i pelati in una ciotola e condirli con sale, pepe, cipolla (tagliate la cipolla sottilissima e metterla a bagno, per circa venti minuti, con acqua e sale, quindi strizzarla e unirla ai pelati), olio abbondante, origano e, due cucchiaini di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro. Oliare la teglia, spolverarla di

pangrattato, stendervi la pasta (deve essere circa un centimetro d'altezza). Cospargervi sopra le sarde salate a pezzettini, il caciocavallo fresco tagliato a quadrotti.

Con un mestolo ricoprire lo sfincione con il condimento preparato precedentemente. Spolverare con il caciocavallo grattugiato e infine con il pangrattato. Pressare leggermente con un cucchiaio in modo che il pangrattato assorba l'umido del condimento. Irrorare con un filo d'olio e lasciare lievitare per almeno ½ ora, quindi infornare per circa venti minuti controllando le fasi di cottura. Servire caldo spolverando con origano fresco.

È buonissimo anche tiepido o freddo.

Buon appetito..!