

## Zuppa di pancotto alla siciliana, la cena robusta della nostra tradizione contadina

**Autore:** Maria Paola Scaletta

**Data:** 06 Febbraio 2022



**La zuppa di pancotto alla siciliana** è uno di quei piatti che racconta la bontà della cucina invernale in Sicilia. Nata come piatto di recupero, questa pietanza è un classico della tradizione contadina. Il pregio di questa zuppa consiste nella sua semplicità. E' un piatto pensato per essere "abbondante". Questa zuppa era l'unico [pasto caldo](#) della giornata per i contadini che tornavamo dal duro lavoro della campagna. E' anche un piatto di recupero, poiché il suo ingrediente di base il pane raffermo rimasto dai giorni precedenti.

### Dalla zuppa siciliana alla pappa al pomodoro

In Italia esistono tante versioni di questa minestra contadina. In Puglia, al pane e al pomodoro vengono abbinate le cime di rapa. In Toscana è molto diffusa la "pappa al pomodoro", un vero e proprio clone della ricetta siciliana. La pappa al pomodoro divenne celebre all'inizio degli anni

sessanta per la serie tv “Giamburraasca”, tratta dal romanzo di Vamba (lo pseudonimo del giornalista e scrittore Luigi Bertelli), “[Il giornalino di Giamburraasca](#)”.

Per dare un **tocco gourmet** alla ricetta, basta scegliere un pane “pregiato”, come il nero di Castelvetro o uno prodotto con i nobili grani della tradizione siciliana come il [Perciasacchi](#). Altre note preziose di sapore possono essere conferite a questa ricetta con la scelta dei pomodori più succosi e maturi. Da trattare, infine, con un filo d’olio d’oliva extravergine, [rigorosamente siciliano](#).

## Gli ingredienti della Zuppa di pancotto alla siciliana

- 300 gr di pane casereccio raffermo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 30 gr di pecorino grattugiato
- 30 cl di salsa di pomodoro
- 60 cl di acqua
- olio EVO

## La ricetta della zuppa di pancotto alla siciliana

Per prima cosa fare imbiondire l’aglio schiacciato in un tegame, con 3 cucchiaini d’olio. Eliminate l’aglio e aggiungete i pomodori pelati e tritati. Lasciate brevemente insaporire e versate 1,5 dl d’acqua calda. Salate, pepate e fate sobbollire per 10 minuti. Unite il pane spezzettato e tenete su fiamma ancora per un paio di minuti, rimestando. A fine cottura, condite con 4 cucchiaini d’olio e foglie di [basilico](#) tagliuzzate. Se volete, mettete anche del formaggio grattugiato, possibilmente del pecorino siciliano.

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/zuppa-pancotto-siciliana-cucina-contadina/686237/>

Generato il 12/06/2026