



Sicily360°
IMMERSE YOURSELF



COOKING EXPERIENCE

famiata sicana

In Sicilia il forno a legna è sempre stato un elemento di aggregazione importantissimo e davanti ad esso si sono sempre celebrati momenti di allegria e condivisione con amici e parenti. La “**Famiata Sicana**” che proponiamo ai nostri ospiti ha esattamente lo stesso scopo, è quello di condividere momenti in allegria e spensieratezza, preparando, chiacchierando, bevendo e gustando. “Famiare” in siciliano significa accendere il fuoco dentro il forno con una grande fiamma sin quando la volta dello stesso diventa bianca. Prepareremo “miscate” e “scacciate”. Le prime sono sfoglie di pasta di grano duro poi arrotolate o intrecciate con dentro patate, olive nere, salsiccia e cipolla il tutto condito con olio d’oliva extravergine. Le “schiacciate”, sono delle pizzette di farina di grano duro spesse, dove si affondano le dita permettendo all’olio d’oliva di depositarsi dentro e condite con salsa di pomodoro, aglio, acciuga e pecorino grattugiato. Gli ospiti parteciperanno alle varie fasi, dalla preparazione dello stesso impasto di farina, alla stesura, al condimento e all’infornata. La cena sarà completata con altre pietanze di stagione, che a seconda del periodo si possono preparare, come il “maccu di fave” o altre zuppe. Il tutto accompagnato da un buon vino Sicano.

In alternativa alla “**Famiata Sicana**” si possono effettuare delle esperienze culinarie di ogni genere.



Durata
escursione
5 h



Luogo Sicilia

www.pattitour.com