



Con gli ingredienti giusti è facilissimo farlo anche a casa.
Vediamo come:

Ingredienti:

- Pane casereccio, filone (cuccidatu siciliano)
- Pomodori maturi e succosi
- Filetti di acciuga sott'olio
- Formaggio primo sale (o mozzarella) a fettine
- Capperi
- Olive nere
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva
- Origano
- Sale e pepe

La bontà sta tutta nella sua **semplicità**.

Si tratta di uno dei più **tradizionali pasti della gastronomia siciliana**. Uno spuntino veloce molto diffuso nei secoli scorsi in tutta la Sicilia soprattutto tra i più poveri. Da alcuni viene anche chiamato pane "disgraziato" proprio per la sua natura poverissima.

Stiamo parlando del **Pane Cunzato**, un'invitante e gigantesca pagnotta cotta artigianalmente condita con pomodorini, origano, i celebri capperi, nelle varianti con tonno, ricotta infornata, melanzane e altri prodotti tipici.

Quando ci si trova in Sicilia, è impossibile lasciarsi sfuggire questo ghiotto **pane condito**.

Come sempre capita, ogni zona ha la propria ricetta, che in questo caso si differenzia per la forma: in **Sicilia**, il pane cunzato somiglia di più a un panino imbottito, mentre il pane cunzato **eoliano** somiglia a un'enorme bruschetta.

Il "**pane cunzato**" ("conciato" o meglio condito) qui viene proposto non come da trazione; al posto del panino o della fetta c'è un disco di pane, tostato, e servito con farciture diverse, tutte a base dei sapori dell'isola: dai dolci pomodorini alle alici sott'olio, dalle cipolle rosse (intrecciate e appese su ogni balcone di Salina) ai capperi (semplici, in pasta o nella loro versione di "cucunci"), senza dimenticare le abbondanti grattugiate di ricotta salata al forno che viene dai caseifici della zona di Milazzo.

Preparazione:

Non indichiamo le dosi perché ognuno può regolarsi con il proprio gusto, più acciughe, meno capperi.

Il pane può essere tostato, inumidito o lasciato così com'è. Tagliare i pomodori a pezzetti, metterli in una ciotola, insieme ai capperi dissalati, alle olive nere spezzettate, alle acciughe tagliate a pezzetti, al sale, al basilico e finire con un buon olio extra vergine di oliva. Mescolare bene e distribuire sulle fette di pane.

Attenzione, però: **non chiamatela bruschetta!**