

Falsomagro bianco alla catanese ricetta tipica siciliana

Autore: Emma Luali

Data: 12 Dicembre 2019



Falsomagro bianco [alla catanese](#). La ricetta di un arrotolato di manzo ricco e gustoso tipico della [tradizione siciliana](#) che a seconda delle varie province assume caratteristiche diverse nella **farcia**. Solitamente accompagnato da vari tipi di **sugo**, oggi lo proponiamo in una [ricetta](#) ugualmente prelibata, una versione attualizzata alle moderne esigenze di tempo.

Ricetta Falsomagro Bianco alla Catanese

Ingredienti

- 1 fetta di manzo da 800 g (noce o girello)
- 80 g pepato catanese (in alternativa provola stagionata)
- 30 g pepato vecchio catanese grattugiato (in alternativa pecorino)
- 40 g di pangrattato
- 100 g macinato
- 3 uova

- 100 g mortadella a fette spesse
- 50 g Lardo a fette
- 500 g Cavolicelli (in alternativa cime di rapa)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe
- Foglie di alloro

Per il sugo

- 1 porro
- 3 costole di sedano
- 3 carote
- 1 zuccina genovese
- 1 patata
- 1 l brodo vegetale
- Vino bianco

Preparazione

1. Dopo aver rassodato le uova e lessato i cavolicelli lasciati a sgocciolare, prendere la fetta di carne e batterla con un batticarne fino a farla diventare uniforme.
2. In una ciotola mettere il macinato di carne, il pepato vecchio grattugiato ed il pangrattato e quindi impastare per bene con le mani.
3. Stendere la fetta di carne sul ripiano e mettere sopra prima le fette di mortadella, poi le fette di lardo ed infine il composto della ciotola facendo una leggera pressione con le mani avendo cura di lasciarlo 2 cm distante dal bordo per evitare la fuoriuscita del ripieno quando si arrotola la carne.
4. Aggiungere le uova sode intere incolonnate, i cavolicelli ben strizzati, il pepato catanese tagliato a strisce lunghe ed infine arrotolare la carne e sigillare con spago da cucina.
5. In una casseruola grande aggiungere un po' di olio extravergine d'oliva e soffriggere per qualche minuto il battuto di porro, sedano, carote, zucchine e patata.
6. Inserire il tocco di carne e girarlo fino a far fare una crosticina da tutti i lati ed infine bagnare con il vino bianco.
7. Lasciare sfumare e quindi coprire la pentola abbassando il fuoco.
8. Cuocere per circa 1 ora a fuoco bassissimo e bagnare con il brodo vegetale quando necessario.
9. A cottura ultimata raccogliere una parte delle verdure e frullarle leggermente fino a formare una crema da unire alla restante parte.
10. Tagliare a fette il falsomagro e disporre le fette in una ciotolina, guarnire con foglie di alloro come nella foto.
11. Accompagnare la carne con la salsa servita a parte.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/falsomagro-bianco-alla-catanese/>

Generato il 24/05/2025