

## 5 Panini Siciliani che ti conquisteranno al primo assaggio

Autore: Redazione

Data: 23 Novembre 2020



### Amore al primo morso: i migliori panini siciliani.

- Sono **buoni**, sono genuini e appartengono alla **tradizione siciliana**: questi panini sono speciali per molti motivi.
- Tra street food e prelibatezze che si trovano solo sull'isola, sceglierne uno solo è impossibile: per questo ve ne consigliamo cinque.
- Si tratta di **specialità 100% siciliane**.

Regione che vai, **panino** che trovi! Quando si parla di **buon cibo**, la **Sicilia** non teme confronti. Da una provincia all'altra sono praticamente infinite le specialità che si possono assaggiare. Dallo street food ai prodotti da forno in generale, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Per questo motivo oggi abbiamo deciso di approfondire un po' la conoscenza con i **panini siciliani**. Parleremo, in

particolare, dei 5 che secondo noi sono davvero imperdibili. Si tratta di specialità che si possono gustare solo qui: certo, vengono anche preparati altrove, ma quelli originali e realizzati “ad arte” si gustano solo in Sicilia. Pronti per un viaggio alla **scoperta del gusto**?

## Panini Siciliani: le specialità

1. **Pane con panelle e croccché**. Ogni ora è buona per mangiare un panino con panelle e “cazzilli”. Le prime sono a base di farina di ceci, le seconde sono crocchette di patate. In giro per la città di Palermo potete trovare tante friggitorie e anche ambulanti che friggono sul momento e preparano questa prelibatezza. Panelle e croccché possono anche essere mangiate senza il pane, in un coppo caldo e fumante.
2. **Pani cunzatu**. Esistono davvero tante versioni di *pani cunzato*, cioè condito, ma la più nota è quella che si realizza nel Trapanese. Tanto semplice quanto delizioso è un perfetto rimedio alla fame!
3. **Pani ca' meusa**. Il pane con la milza è una preparazione tradizionale siciliana, in particolare del palermitano. Può essere schietto o maritato, cioè senza o con formaggio. Il gusto forte non lo rende adatto a tutti i palati, però se non temete il confronto con la sperimentazione, fatevi sotto!
4. **Muffuletta** e Vastedda. Anche quando si parla della muffuletta e della vastedda, i condimenti possono essere di ogni tipo. Abbiamo deciso di mettere insieme questi due tipi di pane, perché comunque sono simili. In ogni parte della Sicilia esistono preparazioni tipiche.
5. **Panini di cena messinesi**. In ultimo abbiamo deciso di suggerirvi dei panini molto particolari, perché dolci. Si tratta di morbidi e profumati panini, tipici di Messina.

Foto: Giuseppe Maniscalco

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/panini-siciliani/>

Generato il 15/05/2026