

# Pane con la milza ricetta originale del Pani ca Meusa

**Autore:** Redazione

**Data:** 04 Settembre 2019



Il **Pane con la Milza** (*Pani ca Meusa*) è una delle ricette del [cibo di strada](#) palermitano.

Si tratta di un [panino](#) morbido, condito con pezzetti di milza, polmone e talvolta anche trachea di vitello. La carne viene bollita o cotta al vapore, poi si taglia a fettine sottili e si frigge nello strutto. Il pani ca meusa viene servito “schettu” o “maritatu”: nella seconda versione è incluso anche il formaggio (caciocavallo grattugiato o **ricotta**).

Come avrete intuito, si tratta di una preparazione che può non piacere a tutti. Per i più temerari è un vero e proprio must e a [Palermo](#) lo si mangia nelle tantissime friggitorie o anche dagli ambulanti in strada. Molto famosa, nel centro storico, è la bancarella che vende pane con la milza in corso Vittorio Emanuele, a due passi dal mercato della **Vucciria**.

Ecco come preparare a casa u Pani ca Meusa.

## Ricetta Pani câ Meusa

**Ingredienti**

- 400 g di milza di vitello
- 200 g di polmone di vitello
- 100 g di caciocavallo
- strutto
- sale
- pepe
- limone
- pagnotte al sesamo

## **Procedimento**

1. Fate bollire 2 litri di acqua salata.
2. Unite milza e polmone, facendo lessare per circa 4 minuti.
3. Sgocciolate, lasciate freddare e tagliate a listarelle sottili.
4. Sciogliete lo strutto in una padella, quindi friggete la carne, fino a farla diventare un po' croccante.
5. Fate asciugare su carta assorbente.
6. Salate e pepate.
7. Grattugiate il formaggio con la grattugia a fori grossi.
8. Tagliate i panini a metà, togliete parte della mollica e farcite con la carne.
9. Condite con succo di limone, completate con il formaggio.
10. Il pane con la milza è pronto.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pane-con-la-milza-ricetta/>

Generato il 14/05/2025