

La ricetta dei Maccarruna cu sucu 'nta Maida

Autore: Redazione

Data: 17 Febbraio 2021



Ricetta siciliana di Carnevale: Maccarruna cu sucu 'nta maida.

- Ecco come fare in casa un tipico [primo piatto siciliano](#).
- Si tratta di un formato di pasta preparato nella "[maidda](#)", cioè un contenitore rettangolare di legno.
- Questi **maccarruna siciliani** si mangiano solitamente nel periodo di Carnevale.

La [cucina siciliana tradizionale](#) unisce il gusto all'antica **sapienza** di una volta. Ci sono ricette tipiche di Sicilia che si tramandano da una generazione all'altra, ma mantengono intatto il loro **sapore autentico**. I **maccarruna cu sucu 'nta maida** sono un primo piatto della cittadina di [Termini Imerese](#), nel [Palermitano](#), dove sono particolarmente legati ai festeggiamenti del Carnevale. Il loro nome è legato alla **maidda**, cioè un contenitore rettangolare, in legno, in cui le famiglie contadine impastavano il pane. In particolari occasioni, veniva anche utilizzata per la preparazione dei *maccarruna*, i **maccheroni siciliani**. E oggi vedremo insieme come fare questa tradizionale **ricetta**.

La pasta, condita con un ricco sugo, veniva anticamente servita nella *maidda* stessa e si consumava il pasto sedendosi intorno al grande contenitore. Era un momento di gioia e condivisione, legato a una visione della convivialità che oggi non esiste più. I maccarruna cu sucu 'nta maidda sono simili a grossi **bucatini** e si ricavano utilizzando la “**disa**”, una pianta (*Ampelodesmos mauritanicus*), un po' come si fa per le [busiate](#). In mancanza della “Disa”, si utilizza il ferro da maglia sottile. Per prepararli, servono tempo e **manualità**. Dopo questa breve introduzione, vediamo insieme come si preparano.

Maccarruna siciliani: la ricetta

Ingredienti

- 500 g di farina di semola di grano duro
- 180 ml di acqua
- 7 g di sale
- 500 g di polpa di maiale
- 500 g di polpa di vitello
- 2 spicchi di aglio
- 2 carote
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 costa di sedano
- 200 g di concentrato di pomodoro
- 1 l di salsa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 2 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- caciocavallo grattugiato

Procedimento

1. Per fare i **maccarruna cu sucu 'nta maidda**, create la classica fontana con la farina, versatevi il sale e iniziate a versare l'acqua, poca alla volta.
2. Impastate fino a quando la farina non avrà assorbito tutta l'acqua.
3. Il risultato deve essere compatto e tenace.
4. Per una buona riuscita dei maccarruna, l'impasto deve essere ben consistente.
5. Avvolgete l'impasto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.
6. Staccate piccoli pezzetti di impasto e realizzate bastoncini lunghi 4/5 centimetri, spessi 1 centimetro circa.
7. Schiacciate l'impasto e poggiatelo sopra la disa.
8. Avvolgetevi la pasta intorno e allungate, fino a raggiungere 15/20 centimetri.
9. Estraiete la disa.
10. Fate asciugare i maccarruna su un bastone, che avrete ricoperto con un panno (vanno cucinati l'indomani).
11. Per la salsa, realizzate un troto di prezzemolo, aglio, carote e sedano.
12. Fatelo rosolare in un tegame con abbondante olio.
13. Aggiungete la carne, fatela rosolare e sfumate con il vino rosso.
14. Unite in una ciotola la salsa di pomodoro e il concentrato.

15. Versate la salsa nel tegame della carne e condite con sale, pepe, zucchero, chiodi di garofano macinati e un pizzico di cannella.
16. Fate cuocere a fuoco basso, fino a quando la carne non sarà ben cotta e il sugo non sarà ristretto.
17. Lessate la pasta, scolatela, conditela e completate con caciocavallo grattugiato.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/maccarruna-cu-sucu-nta-maidda-ricetta/>

Generato il 24/05/2025