

# Schietto o maritato, ma comunque speciale: 'U pani câ meusa

Autore: Redazione

Data: 17 Luglio 2020



Il **Pani câ meusa**, cioè il **pane con la milza**, è una specialità dello [street food palermitano](#). È una delle preparazioni più note del [cibo da strada siciliano](#), un piatto per chi ama i sapori forti e non ha pausa di osare.

Gli ingredienti sono pochi, ma riescono a combinarsi in modo tale da creare un sapore unico. Per preparare il pane 'u Pani câ meusa si utilizzano milza, polmone e, in alcuni casi, trachea di vitello. Le interiora vengono prima bollite e poi ripassate con lo strutto. Per completare il tutto, vengono accolte da un panino morbido, la **vastedda**. Sta al commensale scegliere se mangiare il panino con la milza "**schietto**" o "**maritato**", cioè con o senza formaggio (**caciocavallo** o **ricotta**).

## Storia del panino con la milza

'**U pani câ meusa** è una specialità antica. Dovrebbe risalire all'epoca in cui a Palermo viveva una corposa comunità ebraica. Per via della loro fede religiosa, i componenti della comunità non potevano ricevere denaro per il loro lavoro di macellazione delle carni. Chi vi si dedicava, veniva ricompensato con le **interiora**.

Si accorsero che i cristiani erano soliti mangiare le interiora degli animali, accompagnandoli con formaggio o ricotta. Prendendo spunto da questa usanza, idearono un panino farcito. Una tradizione che rimase.

A **Palermo** è possibile assaggiare tanti eccellenti panini con la milza. Viene venduto in diversi locali che preparano le specialità dello street food, ma lo si trova anche in alcune bancarelle in strada. Molto famosa, ad esempio, è quella lungo corso Vittorio Emanuele, nei pressi dell'incrocio con via Roma.

Se non avete paura di sperimentare, provate un pani câ meusa! [Qui trovate la ricetta](#) per prepararlo in casa.

[Foto](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/u-pani-ca-meusa-pane-con-la-milza/>

Generato il 15/03/2026