

Falsomagro: storia e ricetta di un capolavoro della cucina siciliana

Autore: Redazione

Data: 14 Dicembre 2020



Il nome dice tutto: Falsomagro Siciliano.

- In dialetto si chiama *Farsumagru* o anche *Bruciuluni*.
- È una delle ricette di carne più tradizionali della **cucina siciliana**, un piatto da preparare in occasione delle festività.
- La sua storia è davvero interessante e collega la Sicilia alla Francia. Scopriamo insieme tutto quello che c'è da sapere.

Alcuni **piatti tradizionali** della [cucina siciliana](#) sono veri e propri capisaldi. Sono ricette che hanno – e avranno sempre – un posto speciale nei **ricordi**. Ogni famiglia realizza la sua versione e la tramanda da una generazione all'altra, contribuendo a mantenere viva la **memoria** di un gustoso passato. Il **Falsomagro** (Farsumagru o Bruciuluni) è un piatto **siciliano di carne**, preparato soprattutto in giornate particolari, [come la domenica](#), o durante le **festività**, come il [Natale](#). Sarebbe stato introdotto dai francesi, a [Palermo](#), diffondendosi poi in [tutta la Sicilia](#).

Il nome

È un **rotolo di carne farcito** ed è per questo che una delle interpretazioni del nome fa riferimento a “farce”, cioè farcia in francese o “farce maigre”, cioè “**farcia magra**”: si penserebbe, dunque, che la versione originaria prevedesse un ripieno magro (caratteristica persasi con il tempo, perché il Falsomagro è tutt’altro che “magro!”). Come capita per tutti i piatti della tradizione, anche in questo caso se ne rivendica la paternità, così come si attribuiscono diverse provenienze per l’etimologia. Secondo altri, infatti, quel “Farsu” farebbe riferimento al fatto che il rotolo di carne è **magro soltanto all’apparenza**, poiché dall’esterno non si vede che in realtà contiene un ricchissimo ripieno con salumi, [formaggi](#) e uova.

La storia

Nome a parte, le **origini** sarebbero comunque **francesi**, in particolare nel periodo della dominazione Angioina del XIII secolo. Da allora, è stato tramandato di generazione in generazione. Nel Seicento veniva realizzato proprio dai cuochi provenienti dalla Francia, che lavoravano spesso al servizio dell’aristocrazia siciliana, cioè i monsù (storpiatura del termine “monsieur”). Col passare del tempo, il termine **monsù** venne utilizzato anche per i cuochi di altre nazionalità, non necessariamente francesi. Come abbiamo anticipato, non si può dire che esista una sola **ricetta del Falsomagro Siciliano**, perché ogni famiglia ama seguire la sua. Quella che vi suggeriamo oggi appartiene alla tradizione palermitana ed è davvero deliziosa: prepariamolo insieme.

Ricetta del Falsomagro

Ingredienti

- 1 grande fetta di carne di manzo da circa 700 g
- 300 ml di passata di pomodoro
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- ½ bicchiere di vino rosso
- ½ bicchiere d’acqua
- olio extravergine di oliva

Per il ripieno

- 300 g di macinato di manzo
- 2 uova sode
- 100 g di caciocavallo
- 1 grande fetta di mortadella da circa 100 grammi
- 50 g di lardo a fette sottili
- 30 g di pecorino grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato

Procedimento

1. Per prima cosa, preparate il ripieno. Lavorate in una ciotola la carne macinata, il pecorino e il pangrattato.
2. Stendete la fetta di manzo su un tagliere. La carne deve essere battuta e deve avere una forma rettangolare, in modo da poterla arrotolare con facilità.

3. Mettete al centro il composto con il macinato, lasciando un po' di spazio dai bordi, creando uno strato uniforme.
4. Tagliate le uova sode a spicchi, quindi affettate il lardo e la mortadella.
5. Tagliate il caciocavallo a bastoncini.
6. Mettete tutti gli ingredienti sul macinato, posizionandoli in modo trasversale rispetto al lato lungo della fetta di manzo.
7. Arrotolate la carne e chiudetela bene con uno spago da cucina.
8. Mettetela di lato e tritate il sedano, le carote e la cipolla.
9. Fate rosolare il trito in un tegame, con un filo di olio extravergine.
10. Fate rosolare il falsomagro in un tegame, con due cucchiaini d'olio: servirà a sigillare la carne. Giratelo spesso, perché dovrà dorarsi in modo uniforme.
11. Unite alla carne rosolata il soffritto di verdure, quindi fatelo insaporire nel fondo di cottura.
12. A questo punto, unite la passata di pomodoro, il vino rosso e l'acqua.
13. Fate evaporare la parte alcolica, salate e cuocete con il coperchio per circa 40 minuti.
14. Levate il coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti circa, giusto il tempo di ridurre un po' il fondo di cottura.
15. Spegnete il fuoco e fate riposare per qualche minuto: servite a fette.

Buon appetito! – [Foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/falsomagro-ricetta-storia/>

Generato il 26/04/2025