

La versione siciliana delle Polpette della Nonna: la ricetta

Autore: Redazione

Data: 05 Luglio 2021



Un delizioso secondo piatto in stile siciliano.

- **Polpette delle Nonna**, sì, ma in [versione siciliana](#)!
- Questo classico [secondo piatto](#) a base di **carne** è facile da fare e [molto saporito](#).
- Ecco **ingredienti** e **procedimento** passo dopo passo: sarà un gioco da ragazzi.

Difficile resistere di fronte a un piatto di **polpette** cucinate come si deve. Questo [piatto della tradizione](#) si presta a tante interpretazioni e ha il pregio di mettere d'accordo grandi e piccino. Oggi vogliamo dare un tocco in più alla classica ricetta delle **polpette della nonna**, aggiungendo un

pizzico di “**sicilian style**” che non guarda mai. Saranno un eccellente secondo, ma anche un antipasto sfizioso (magari in versione finger food) o anche un piatto unico, accompagnato da tante verdure gustose. A dargli quello sprint di cui hanno bisogno è la presenza del [caciocavallo](#), un tipico formaggio siciliano dal gusto inconfondibile. Qualora volesse, potreste anche aggiungere all'impasto della **buccia di limone grattugiata**: darà molta freschezza. Non indugiamo oltre, ma ci mettiamo subito ai fornelli.

Ricetta delle Polpette della Nonna alla Siciliana

Ingredienti

- 500 g di carne macinata;
- 1 uovo;
- 100 g di parmigiano grattugiato;
- 200 g di caciocavallo siciliano;
- 2 fette di pane raffermo;
- Prezzemolo;
- 1 bicchiere di latte;
- Sale;
- Pepe;
- Olio per friggere;
- Scorza di limone grattugiata (opzionale);
- Pangrattato.

Procedimento

1. Per fare le polpette della nonna in stile siciliano, dovete anzitutto mettere le fette di pane in ammollo nel latte.
2. Versate la carne macinata in una ciotola capiente, quindi unite l'uovo leggermente sbattuto con sale e pepe, il pane ben strizzato, il parmigiano grattugiato ed il prezzemolo tritato finemente.
3. Impastate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido Utilizzate le mani per impastare.
4. Tagliate il caciocavallo a cubetti.
5. Prendete un po' di impasto, mettete al centro un pezzetto di caciocavallo e chiudete la polpetta, schiacciandola un po'.
6. Procedete così con tutto l'impasto.
7. Passate le polpette nel pangrattato.
8. Friggete in olio ben caldo. Qualora volesse, potete anche cuocere le polpette al forno.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/polpette-della-nonna-siciliane-ricetta/>

Generato il 17/03/2026