

Gli spiedini di carne palermitani

Autore: Staff Siciliafan

Data: 16 Febbraio 2022



Le carnezzerie palermitane, oltre a proporre diversi tagli di carne in grado di soddisfare le richieste del consumatore più esigente, propongono piatti già pronti il cui unico sforzo richiesto a chi li acquisterà sarà quello di essere cucinarti. Prima della vendita, ogni macellaio pone mille domande preliminari al proprio cliente con l'obiettivo di capirne le esigenze e dispensare consigli utili sulle modalità di cottura. In realtà trattasi di una vera e propria azione di marketing che ha come finalità quella di sponsorizzare gli acquisti di piatti futuri preparati con la stessa cura e dettaglio profusi dalle più abili delle casalinghe. Tra questi piatti un posto di rilievo hanno da sempre avuto gli spiedini, rappresentati da involtini di carne ripieni di pangrattato tostato a cui vengono aggiunti vari altri ingredienti in base al tipo di ricetta, infilzati poi in dei lunghi stecchini in legno in un alternarsi di carne, fettine di cipolla e alloro. Infine vengono cotti in padella senza aggiunta di olio oppure

semplicemente in forno.

Nonostante le macellerie vendessero da sempre questa prelibatezza, era molto frequente che mio padre li facesse in casa per la sua famiglia. Ricordo che l'organizzazione per prepararli era un vero e proprio rituale poiché distribuiva in maniera attenta le fettine di carne sul tavolo in formica, adagiava su di esse il condimento in maniera attenta e scrupolosa e dopo avere sporcato posate, ciotole, ciotoline, pentole e pentoline. li arrotolava su se stesse come il più abile dei macellai. Del resto è risaputo che quando in cucina ci siamo noi uomini siamo capaci di sporcare l'equivalente di un intero esercito di cuochi. A mia madre non restava altro che lavare tutto ciò che lui sporcava.

Erano davvero una bella coppia affiatata e complementare, capaci di dividersi i compiti in maniera equa in base delle proprie inclinazioni. Lei, donna forte e determinata era dedita alla conduzione della casa e all'economia domestica. Lui, instancabile lavoratore, realizzava ciò che mamma gli consigliava. Era anche molto incline alle attività di tipo manuale essendo capace di riparare gli elettrodomestici oltre a fare lavori di idraulica e di elettricità, sostituire le piastrelle, fare lavori di muratura, imbiancare le pareti e tanto altro ancora. Una volta fu capace di costruirsi addirittura un paio di scarpe. Diceva sempre che da bambino era molto curioso di imparare e così, osservando gli adulti all'opera, immagazzinava le informazioni che poi applicava all'occorrenza.

E considerando che questo racconto parla di sentimenti, concludo con le parole della canzone dal titolo "Io che amo solo te" di Sergio Endrigo, che mio padre un giorno dedicò alla sua amata e che suggellarono per sempre la loro storia d'amore:

C'è gente che ha avuto mille cose
tutto il bene tutto il male del mondo
io ho avuto solo te
e non ti perderò
e non ti lascerò
per cercare nuove avventure
c'è gente che ama mille cose
e si perde per le strade del mondo
io che amo solo te
io mi fermerò
e ti regalerò
quel che resta della mia gioventù.

Difficoltà

Media

Dosi Per

4

Preparazione

2 Ore

Cottura

1,30 Ora

Lista ingredienti spiedini con prosciutto e formaggio

16 fettine di vitello sottili di 8x11 cm

100 gr. di pangrattato

90 gr. di prosciutto cotto

120 gr. di caciocavallo semi stagionato

Salsa di pomodoro

2 cipolle bianche

Pangrattato per la panatura q.b.

20 foglie d'alloro

Sale q.b.

Olio extravergine d'oliva

Lista ingredienti spiedini classici

16 fettine di manzo di circa 8x11 cm.

200 gr. di pangrattato

100 gr. di caciocavallo stagionato

50 gr. di passolini (uvetta nera)

50 gr. di pinoli

Sale

Una cipolla bianca

Una cipolla rossa

Pangrattato per la panatura

20 foglie d'alloro

Olio extravergine d'oliva

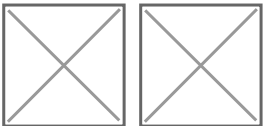
Utensili richiesti

6 spiedi in acciaio oppure in legno

Procedimento spiedini con prosciutto e formaggio

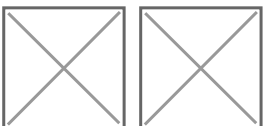
1

Facciamo un soffritto utilizzando una cipolla tagliata a piccoli cubetti e non appena sarà imbiandita aggiungiamo la salsa di pomodoro, aggiustiamo di sale e di zucchero e cuociamola. Una volta pronta mettiamola da parte.



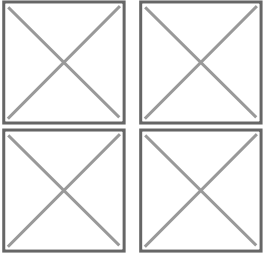
2

Versiamo i 100 gr, di pangrattato dentro ad una padella, aggiungiamo un giro d'olio e un po' di sale e mescolando continuamente facciamolo dorare. Mettiamolo da parte. Nel frattempo dividiamo il formaggio in parti uguali di cui una metà lo taglieremo a piccolissimi cubetti (possiamo anche utilizzare una grattugia per fare dei bastoncini alla julienne) e l'altra metà lo grattugeremo. Adesso versiamo dentro ad una ciotola il pangrattato, il prosciutto tagliato in piccole parti, tutto il formaggio (sia quello ridotto a piccoli cubetti che quello grattugiato) e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro fino a che non avremo ottenuto un composto morbido.



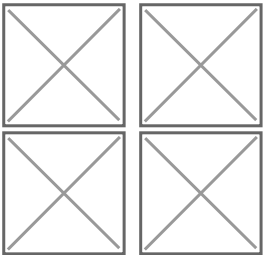
3

Disponiamo sul tavolo le fettine di carne mettiamo una cucchiata abbondante di condimento al centro. Portiamo il lembo destro della nostra fettina di carne verso l'interno, poi il sinistro sempre verso l'interno ed infine arrotoliamo la carne dal basso verso l'alto. Proseguiamo fino a quando non avremo esaurito tutte le fettine.



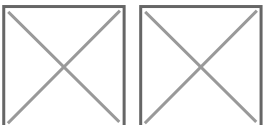
4

Passiamo i nostri involtini prima nell'olio e poi nel pangrattato. Per velocizzare l'operazione potremo passarli nell'olio e nel pangrattato dopo avere infilzato tutti gli involtini nello spiedo. A questo punto puliamo l'altra cipolla, tagliamola prima a metà, poi ricaviamo degli spicchi ed infine da ogni spicchio separiamo le singole sfoglie. Prendiamo uno spiedo in acciaio oppure in legno ed alterniamo una fettina di cipolla, una di alloro, una di carne e così via con gli stessi passaggi fino a quando non avremo messo quattro involtini per spiedo.



5

Possiamo cuocere i nostri spiedini alla palermitana con prosciutto e formaggio su una padella su cui avremo messo pochissimo olio ben distribuito con un tovagliolino di carta, facendoli dorare a fiamma bassa da entrambe le parti e coprendo con un coperchio. Potremo cuocere i nostri spiedini alla palermitana con prosciutto e formaggio anche in forno ventilato preriscaldato a 180 gradi con un po' di olio a filo distribuito sulla superficie fino a quando non saranno dorati. Altra modalità per cuocere i nostri spiedini alla palermitana con prosciutto e formaggio è alla brace.



Procedimento spiedini classici

1

Innanzitutto mettiamo l'uvetta in ammollo con dell'acqua calda di rubinetto per circa 15 minuti. Facciamo un soffritto con abbondante cipolla e quando sarà imbiondita aggiungiamo il pangrattato e lo facciamo tostare.

2

Aggiungiamo al pangrattato i passolini, i pinoli, il caciocavallo grattugiato il sale e un po' d'olio fino a quando non otterremo un composto granuloso.

3

Disponiamo sul tavolo le fettine di carne su cui spennelleremo dell'olio e del sale e poi mettiamo una cucchiata abbondante di condimento. Adesso portiamo il lembo destro della nostra fettina di carne verso l'interno, poi il sinistro sempre verso l'interno ed infine arrotoliamo la carne dal basso verso l'alto. Proseguiamo fino a quando non avremo finito tutte le fettine.

4

Passiamo i nostri involtini prima nell'olio e poi nel pangrattato. Per velocizzare l'operazione potremo passarli nell'olio e nel pangrattato dopo avere infilzato tutti gli involtini nello spiedo. A questo punto puliamo la cipolla rossa, tagliamola prima a metà, poi ricaviamo degli spicchi ed infine da ogni spicchio separiamo le singole sfoglie. Prendiamo uno spiedo in acciaio oppure in legno ed alterniamo una fettina di cipolla, una di alloro, una di carne e così via con gli stessi passaggi fino a quando non avremo messo quattro involtini per spiedo.

5

Possiamo cuocere i nostri spiedini alla palermitana classici su una padella su cui avremo messo pochissimo olio ben distribuito con un tovagliolino di carta, facendoli dorare a fiamma bassa da entrambe le parti e coprendo con un coperchio. Potremo cuocere i nostri spiedini alla palermitana classici anche in forno ventilato preriscaldato a 180 gradi con un po' di olio a filo distribuito sulla superficie fino a quando non saranno dorati. Altra modalità per cuocere i nostri spiedini alla palermitana classici è alla brace.

Utile da sapere!



Il caciocavallo siciliano, essendo un formaggio molto saporito, contribuirà ad arricchire di gusto i nostri spiedini. Tuttavia, considerando che non è reperibile in tutte le regioni d'Italia, nella ricetta degli spiedini al prosciutto e formaggio potrà essere sostituito per metà con della provola piccante tagliata a pezzettini e per l'altra metà con del pecorino romano grattugiato. Negli spiedini classici invece utilizzeremo solamente del pecorino romano grattugiato. Il taglio di carne da acquistare è il magatello o lo scamone.

Foto e ricetta di Patrizio Zannelli

<https://www.lacucinaditricchitrocchi.it/>

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gli-spiedini-di-carne-palermisani/>

Generato il 23/05/2025