

La ricetta dei Crostini palermitani: come prepararli a casa

Autore: Staff Siciliafan

Data: 01 Aprile 2014



[Crostini palermitani](#)

Nella vasta scelta offerta della rosticceria, i crostini palermitani sono considerati di gran lunga tra “i pezzi” più buoni. Simili agli spiedini ma differenti nel ripieno, i crostini palermitani sono una vera goduria dei sensi. Ecco quali sono gli ingredienti e qual è il procedimento per prepararli a casa.

Ingredienti

- Fette di pancarré
- Besciamella

- Prosciutto cotto
- Latte (quantità necessaria per inumidire il pancarré)
- Uova
- Pangrattato e farina tipo 00 per la panatura
- Olio di semi per friggere
- Noce moscata

Procedimento

Mettete sul fuoco una ciotola con il burro, non appena si scioglie completamente, aggiungete la farina e mescolate accuratamente. Unite il latte gradualmente e continuate a mescolare, aiutandovi con una frusta, in questo modo eviterete la formazione di grumi. Aggiungete il sale e la noce moscata, facendo continuare a cuocere e mescolare il tutto, per circa 20 minuti. Prendete una fetta di pancarré e inumiditela con il latte, adagiatela su un ripiano e iniziate a condirla: mettete al centro la besciamella ed il prosciutto tagliato a pezzi e spennellate i bordi con l'uovo e sovrapponetevi la seconda fetta, prestando attenzione a incollare bene i bordi. Il passaggio successivo è quello di passare il crostino nella farina poi nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e nuovamente nell'uovo e quindi anche nel pangrattato, in modo da creare una doppia panatura. L'ultimo passaggio è quello della frittura: preparate una padella con abbondante olio di semi e assicuratevi che sia abbastanza caldo per friggere i crostini. Quando vedete che sono ben dorati è il momento di toglierli dalla padella. Ecco il procedimento per la preparazione dei buonissimi crostini palermitani.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-dei-crostini-palermitani-prepararli-casa/>

Generato il 16/06/2026