Tutti preparano le cotolette, ma a Catania hanno un segreto che le rende tenere e saporite

Autore: Redazione

Data: 20 Ottobre 2026

Da Milano a Bologna, da Roma a Napoli, quasi ogni regione italiana ha **la sua idea di cotoletta**. Cambiano il taglio, il grasso di cottura, la panatura. In Sicilia, e in particolare a **Catania**, la fettina impanata si prepara con un passaggio in più, semplice ma decisivo, che le dà un sapore e una morbidezza diversi da tutte le altre.

Un secondo che mette d’accordo tutti

La cotoletta è uno di quei piatti che non dividono: piace agli **adulti**, conquista i **bambini**, si porta in tavola senza troppe cerimonie. Proprio per questo ogni città ha trovato il modo di farla propria.

Quella catanese, a prima vista, somiglia a una normale fettina panata. La differenza, forse, non si vede ma **si sente al primo morso**.

Il segreto: la marinatura in olio e aceto

Prima di essere impanata, la carne riposa per circa un’ora in un’emulsione di **olio extravergine di oliva e aceto bianco**. È questo il passaggio che **rende unica la cotoletta alla catanese**: l’acidità ammorbidisce le fibre e la carne si insaporisce in profondità, prima ancora di arrivare in padella.

Secondo la **tradizione**, l’abitudine di marinare la carne nell’aceto **nasce da un’esigenza pratica**. Quando i frigoriferi non esistevano, la carne si deteriorava in fretta e l’aceto aiutava a conservarla. Oggi la necessità non c’è più, ma il metodo è rimasto, perché funziona con quasi tutti i tipi di carne. Anche in questo caso, l’antica saggezza popolare delle cucine di una volta continua a sopravvivere.

Una panatura con il pecorino

Il secondo tratto distintivo è la **panatura**, che a Catania parla siciliano. Dopo aver fatto sgocciolare la carne, la si passa prima nel **pecorino grattugiato**, poi nell’uovo sbattuto con un pizzico di sale e infine nel pangrattato.

Il pangrattato si può aromatizzare in modo semplice, con sale, pepe, aglio e prezzemolo tritati. È la versione più classica, ma lascia spazio a molte varianti.

Fritta, in padella o al forno

La cottura tradizionale è la **frittura in abbondante olio di semi**, fino a ottenere una crosta dorata e croccante. Chi cerca una versione più leggera può cuocerla in padella o in forno: il risultato resta gustoso, anche se la frittura rimane un’altra cosa.

Il taglio ideale è il **vitello**, ma vanno bene anche altre carni, purché le fettine non siano troppo spesse né troppo magre.

La ricetta della cotoletta alla catanese

Ingredienti per 6 persone

- 500 g di fettine di vitello
- 100 ml di aceto bianco
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 3 uova
- 130 g di pecorino grattugiato
- 180 g di pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- aglio q.b.
- 450 ml di olio di semi per friggere
- sale fino q.b.
- pepe q.b.

Preparazione

1. In una ciotola mescolate l’aceto bianco e l’olio extravergine di oliva. Immergete le fettine e lasciatele marinare per un’ora. Se avete poco tempo, possono bastare 10-15 minuti.

2. Preparate tre piatti: nel primo il pecorino grattugiato, nel secondo le uova sbattute con un pizzico di sale, nel terzo il pangrattato mescolato con sale, pepe, aglio e prezzemolo tritati.

3. Prendete una fettina alla volta, lasciatela sgocciolare e passatela nel pecorino, poi nell'uovo e infine nel pangrattato aromatizzato.

4. Scaldate l'olio di semi in padella. Quando è a temperatura, friggete le fettine una alla volta, circa 3 minuti per lato.

5. Scolatele con una schiumarola e adagiatele su carta per fritti per eliminare l'olio in eccesso.

6. Servite con fettine di limone e un'insalata a scelta.

Un gesto antico in una ricetta di tutti i giorni

La cotoletta alla catanese racconta bene la cucina siciliana di casa: pochi ingredienti, nessuna complicazione e un'abitudine nata dalla necessità che è diventata identità. Un piatto quotidiano che conserva, in un passaggio di pochi minuti, la memoria di come si cucinava una volta.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/cotoletta-catanese-segreto-ricetta-sicilia/

Generato il 12/11/2026