

Maccaroni siciliani, la ricetta speziata che arriva dal Medioevo

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 19 Ottobre 2021



Maccaroni siciliani, il sapore della tradizione medievale

- I **Maccaroni alla siciliana** sono un piatto semplice, da preparare con elementi di qualità
- Vanno conditi con burro fuso, parmigiano e spezie dolci

I Maccaroni siciliani sono un piatto antico, che risale al **Medioevo**. E' una ricetta semplicissima, tutta declinata al "bianco". Nulla di più distante dallo sfarzo e dai colori della cucina tradizionale odierna. Ma sono le nostre radici, perchè quello è il modo con cui i siciliani, soprattutto i contadini, preparavano e mangiavano la pasta in quei tempi. La ricetta è stata ritrovata un centinaio di anni fa, grazie alla riscoperta del "**Libro de Arte Coquinaria**" del Maestro Martino.

Maestro Martino può essere definito il Leonardo da Vinci della cucina, il "[Principe dei cuochi](#)" di quei tempi. Il libro Arte coquinaria venne scritto tra il 1450 e il 1467. E' considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana, nel passaggio dalla cucina medievale a quella

rinascimentale. Maestro Martino, per favorirne la divulgazione, scelse di comporlo in lingua volgare.

Gli ingredienti per i maccheroni siciliani

Per la [pasta](#)

- 500 grammi di farina di semola
- cinque albumi d'uovo
- acqua, quanto basta

Per il brodo:

- 3,5 lt di acqua
- 1 bel pezzo di carne di manzo
- Spezie dolci (alloro, cannella, zenzero, chiodi di garofano)

Per il condimento:

- Burro fresco
- Spezie dolci: alloro, cannella, zenzero, chiodi di garofano
- Parmigiano reggiano o altro formaggio da grattugia di buona qualità

Come preparare i maccheroni siciliani

Ecco come Maestro Martino racconta la ricetta dei maccheroni siciliani: *Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa'questa pasta ben dura; da poi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoi caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. Et questi maccharoni se devono secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agosto; et cocili in brodo di carne; et mettegli in piattelli con caso grattugiato in bona quantità, buturo fresco et spetie dolci.*

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/maccheroni-siciliani-cucina-medievale/646184/>

Generato il 10/05/2026