

Spitini palearmitani, le piccole bracioline di carne che portano gioia a tavola

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 12 Ottobre 2022



Si chiamano spitini, ma in realtà sono degli involtini di carne. Fatti “alla palearmitana” diventano dei bocconcini succulenti e deliziosi. Quella palearmitana è considerata la “farcitura” tradizionale. Ma ogni città siciliana ha la sua versione. Sono delle piccole bracioline da cuocere in piastra, in padella o al forno. Come ogni piatto tradizionale, anche gli spitini hanno il loro segreto: per ottenere un involtino perfetto, bisogna stare attenti alla chiusura dello scrigno. Soltanto così il ripieno non uscirà all'esterno. Un po' di cura va riservata anche alla cottura e all'intensità del calore: il rischio è averli bruciati fuori e crudi all'interno

Gli [spitini](#) di carne sono un rito. La ricetta va quasi tramandata a memoria. Pochi ingredienti per la preparazione e una tecnica accurata. Esistono altre varianti degli involtini, per ogni città siciliana. La versione palearmitana prevede sempre pangrattato, caciocavallo, uva passa e pinoli, cipolla e prezzemolo. Nel catanese, queste [bracioline](#) sono chiamate “sasizzeddi” e vengono farcite anche

con salame piccante. Lo chiamiamo spitino per una precisa ragione. Quel termine deriva dal lungo spiedo di legno o metallo da utilizzare per la cottura su cui sono infilzati gli involtini. Ogni braciolina è separata dall'altra, alternando una foglia di alloro e una di cipolla.

Anche la tecnica di cottura può variare. Il modo più sbrigativo consiste nel cuocerli su una piastra o in padella. Basta ungere appena con un filo d'olio e aspettare che si formi una croccante crosticina da entrambi i lati. E' una tecnica delicata, perchè si corre il rischio di farli cuocere troppo rapidamente all'esterno, lasciandoli crudi all'interno. La ricetta di oggi, invece, prevede una cottura al forno.

Ecco gli ingredienti per gli spitini alla palermitana

- 16 fettine di vitello
- 150 gr di pangrattato
- 80 gr di caciocavallo grattugiato
- 1 cipolla rossa
- 1 cipolla bianca
- foglie di alloro
- 30 gr di uva passa
- 30 gr di pinoli
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio EVO
- sale
- pepe

Come preparare gli spitini alla palermitana

Tostate il pangrattato in un padellino e mettetelo in una ciotolina. Nella stessa padella tritate la cipolla bianca e fatela rosolare con dell'olio; appena appassita versatela nel pangrattato amalgamando bene. Unite il [caciocavallo](#), l'uva passa e pinoli, il prezzemolo, sale e pepe e aggiungete un po' d'olio per ammorbidire. Stendete le fettine su un tagliere e posizionate un pugnello di composto su ognuna di esse. Arrotolate in modo da formare degli involtini avendo cura di sigillare i laterali. Ungeteli d'olio e passateli nel pangrattato. A questo punto infilzate in uno spiedino di legno alternandoli con spicchi di cipolla rossa e alloro. Adagiate in una teglia da forno unta d'olio e cuocete in forno a 180° per 15 minuti.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/spitini-palermitana-bracioline-croccanti-spitin/786922/>

Generato il 10/06/2026