

SECONDI PIATTI

Falsomagro siciliano: il secondo piatto ricco e saporito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un involtino di carne che nasconde un cuore ricco e saporito: il **falsomagro** siciliano è una sorpresa di gusto ad ogni morso.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

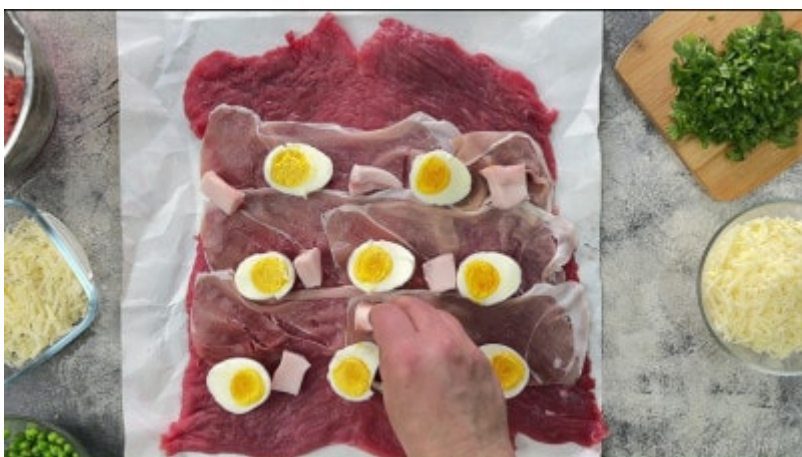
SALE

PEPE NERO

COME FARE IL FALSOMAGRO SICILIANO

- 1 Su un foglio di carta forno, o semplicemente sulla carta del macellaio, sistema tutte le fettine di carne leggermente sovrapposte le une sulle altre, in questo modo creerai la superficie esterna del falsomagro. Distendi su tutta la superficie della carne, le fette di prosciutto crudo, le uova sode tagliate a metà, il lardo e il caciocavallo grattugiato grossolanamente.



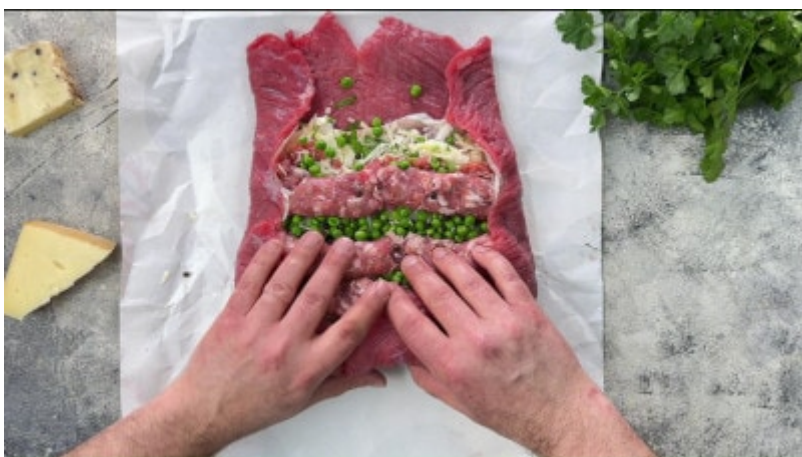


2 Cosperti tutta la superficie dell'arrosto con prezzemolo, aglio e cipolla tritati, la carne macinata già amalgamata con l'uovo sbattuto.



- 3** Continua a costruire il ripieno aggiungendo il pecorino, i piselli e, infine la salsiccia privata della pelle. Ripiega leggermente i due lati lunghi della carne sul ripieno e poi arrotola il falsomagro su se stesso.





4 Dopo aver ben arrotolato il falsomagro, legalo con dello spago. prendi una padella capiente a bordi alti e versaci l'olio extravergine d'oliva, aggiungici il falsomagro e fallo rosolare da tutti i lati, spostandolo e girandolo delicatamente con due cucchiai di legno.



5 Quando tutta la superficie del falsomagro sarà ben rosolata ed avrà cambiato colore, versa il vino rosso e attendi che l'alcol evapori.

Quando l'alcol del vino sarà evaporato, aggiungi in padella la salsa di pomodoro, condita già di sale e di pepe, e lascia cuocere a tegame coperto per un'ora.

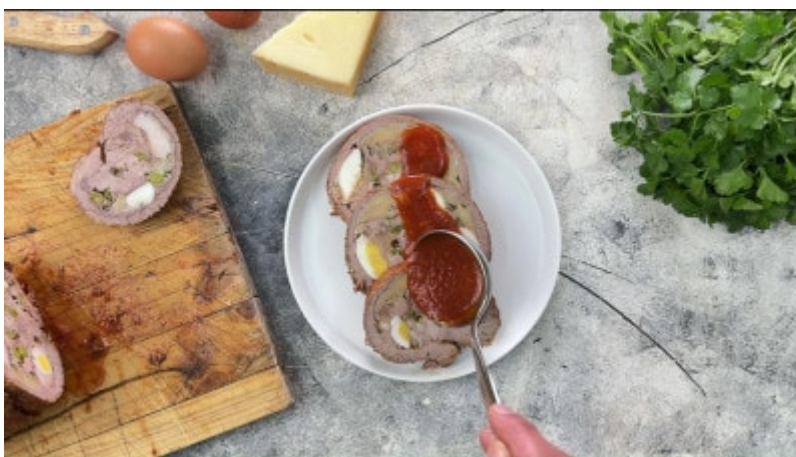




6 Terminata la cottura, lascia raffreddare il falso magro prima di eliminare lo spago.

Quando avrai tolto lo spago, taglia il falsomagro a fette, sistema le fette di falsomagro su un piatto da portata e condiscilo con il suo sughetto al pomodoro.





FALSOMAGRO SICILIANO: UN SECONDO PIATTO TRADIZIONALE

Il **falsomagro** è un secondo piatto tipico della **cucina siciliana**, ricco e saporito, che nasconde al suo interno un ripieno sorprendente. Il suo nome deriva dal fatto che all'apparenza sembra un semplice arrosto di carne magra, ma al taglio rivela una farcitura golosa con prosciutto, salsiccia, formaggi e uova sode. Tradizionalmente cotto nel sugo di pomodoro, il falsomagro è un piatto perfetto per le occasioni speciali e per i pranzi in famiglia. Segui la nostra ricetta per prepararlo al meglio!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa carne ben battuta per facilitarne l'arrotolamento e ottenere un risultato più compatto.
Se avanza del falsomagro, conservalo in frigorifero e riscaldalo con il suo sugo per mantenerlo morbido.
Il sugo di cottura può essere usato per condire la pasta o per preparare delle bruschette.
Se vuoi un ripieno più leggero, puoi sostituire la salsiccia con spinaci saltati o funghi trifolati.

COME CONSERVARE IL FALSOMAGRO

In frigorifero: conserva il falsomagro in un contenitore ermetico per massimo 2 giorni.

In freezer: puoi congelarlo già cotto, avvolto in pellicola e conservato fino a 1 mese.

Per riscaldarlo: mettilo in forno a 160°C coperto con un po' di sugo per mantenerlo succoso.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Arrosto ripieno: un secondo piatto ricco con carne farcita e cotta al forno.

Polpette al sugo: un'alternativa gustosa e facile da preparare.

Filetto di maiale in crosta: un piatto elegante con un cuore morbido e saporito.

Arrosto di vitello in pentola: una ricetta classica per un secondo succulento.

Pancetta croccante al forno: perfetta come secondo piatto o per arricchire altre preparazioni.

Pasta 'ncasciata: ricetta classica siciliana.