



Panuzzi ca meusa (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

pane - panini - milza - Sicilia

Lessate della milza in acqua salata e a parte lessare del polmone (meglio di vitella), io ho preparato solo milza fateli raffreddare e tagliateli a fettine per facilitare questa operazione ho lessato giorni prima la milza e l'ho congelata in questo modo è stato facile affettarla.

In una casseruola ho messo lo strutto e ho una brevissima scottata alle fettine di milza e polmone. i panini chiamati focacce devono essere morbidissimi, aprirli a metà mettere la carne servitele caldissime spruzzate d'alcune gocce di limone e sale e pepe.

Una variante è "maritare" (sposare) le pagnotte aggiungendo alla farcitura scaglie di caciocavallo e ricotta.

ecco le foto della preparazione

la milza pronta per essere affettata



ricotta di pecora, caciocavallo gratt. grosso, panino morbido, strutto, milza da friggere



panini ripieni pronti

