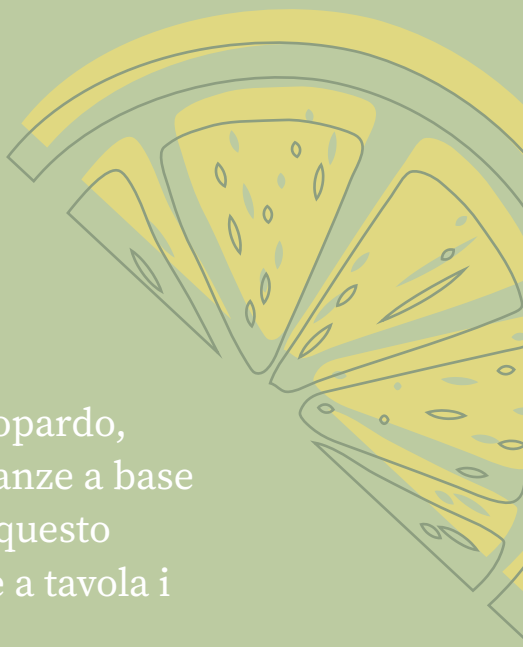
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Falsomagro alla siciliana



Ispirandoci alla tradizione culinaria ai tempi del Gattopardo, quando si era soliti unire il dolce e il salato sia in pietanze a base di carne che in pasticci in crosta, abbiamo realizzato questo falsomagro di vitello con crema di limone per portare a tavola i profumi, i sapori e la storia della Sicilia.

Ed è proprio la crema di limone che racchiude l'acidità vivace e la dolcezza fine dei limoni dell'Etna a bilanciare il gusto intenso di questo piatto a base di carne, esattamente come una volta.

La nostra crema è fatta con i limoni che cresciamo da tre generazioni ai piedi dell'Etna nella nostra proprietà di famiglia, a Pozzillo Acireale, dal 1911.

Questa ricetta è un invito fatto con il cuore a portare la Sicilia a casa vostra per le feste e in qualunque altro momento sentiate nostalgia dei sapori, profumi, e prodotti siciliani, che in collaborazione con **cunzatasicilia.it** abbiamo selezionato per voi, per farvi sentire in Sicilia sempre.

Ingredienti per 8 involtini e il soffritto alla siciliana in agrodolce

- Carne di vitello taglio girello a fette di 50g l'una
- Uova bollite 4
- Prosciutto cotto 8 fette
- Caciotta 8 fette sottili
- Pomodori sottolio 100g
- Crema di limone un barattolo da 98g
- Carote 3 medie
- Cipolla bianca 1 media
- Sedano 2 coste
- Miele 2 cucchiaini
- Aceto di mele o riso mezzo bicchiere
- Mela 1
- Sale q.b.
- Olio EVO q.b.
- Per decorare melagrana

Utensili

- Sbattitore carne (opzionale)
- Spago da cucina
- 2 padelle
- Tritatutto elettrico (opzionale)

Preparazione degli involtini

(guarda il video https://www.youtube.com/@giusimurabito43):

1. Assottigliare la carne con l'aiuto di uno sbattitore.
2. Tagliare i pomodori secchi a metà.
3. Tagliare le uova sode a metà e ancora a metà per lungo.
4. Coprire la fetta di carne con uno strato leggero di crema al limone, 3 cucchiaini circa.
5. Coprire con una fetta di prosciutto cotto.
6. Aggiungere una fetta di formaggio.
7. Sul formaggio aggiungere in fila e alternati un pezzo di pomodoro secco, una fetta di uovo, un pomodoro secco e uovo nuovamente, per un totale di 4 pezzi.

Pronti ad arrotolare

(guarda il video https://www.youtube.com/@giusimurabito43):

8. Tirare la fetta di carne dai lati verso il centro.
9. Quindi arrotolare da una estremità all'altra.
10. Avvolgere con lo spago.

Il Soffritto

11. Tritare le carote, la cipolla e il sedano e versare in una padella.

12. Aggiungere olio d'oliva e lasciare appassire per qualche minuto.

13. In un'altra padella rosolare gli involtini in olio d'oliva, girandoli bene su tutti i lati.

14. Trasferire gli involtini nella padella con il soffritto.

15. Sfumare col vino e lasciare evaporare l'alcol.

16. Coprire e a fuoco basso lasciare cuocere per 20 minuti.

17. Sbucciare la mela e tagliarla a fettine. Preparare la salsa agrodolce unendo aceto e miele e mischiando bene.

18. Dopo 20 minuti girare gli involtini, aggiungere la mela a fette e l'intingolo agrodolce. Coprire e lasciare cuocere per altri 20 minuti.

Quando la parte liquida è tutta assorbita e la carne è dorata, il piatto è pronto. Spegnere il fuoco e lasciare riposare almeno un'ora prima di servire volendo anche affettato.

Si possono aggiungere delle melagrane per decorare il piatto di portata.