

Panelle siciliane: semplicità e piacere di uno street food

scritto da Ambra Cusimano | 28/12/2020



Le famose frittelle di ceci palermitane vantano una lunga storia e, nonostante l'aggiunta di alcune varianti, restano una tappa golosa per tutti i buongustai in giro per la città

La ricetta delle panelle siciliane potrebbe risultare semplice per chi è nato e cresciuto a Palermo ma diventa un piacere inaspettato per coloro che visitano lo splendido capoluogo di regione. Non è un caso che, prima di ripartire, tutti comprano la farina di ceci per poter replicare a casa queste gustose frittelle.

Il ruolo dei "panellari" è sempre stato quello di stimolare l'appetito ed entusiasmare, con le loro frittelle a base di **farina di ceci e acqua**, la popolazione palermitana ma ne sono rimasti ammaliati anche personaggi illustri come **Luigi Pirandello, Renato Guttuso e Leonardo Sciascia**.

Storia delle panelle palermitane

La storia delle panelle siciliane è molto antica e risale al periodo della dominazione araba, tra il IX e l'XI secolo. Oltre agli arabi, che le cuocevano sul fuoco, anche Romani e greci consumavano questa "polenta" probabilmente cotta su pietra e all'interno di forni verticali, gli stessi utilizzati per cuocere il pane di forma piatta. L'impasto veniva versato e livellato su un piano di marmo e, in seguito, tagliato in tanti rettangoli di medie dimensioni.

È possibile che siano stati i francesi a introdurre la frittura, nel tardo Medioevo durante il periodo angioino, ma nel corso dei secoli la ricetta ha subito altre modifiche ed è stata perfezionata con l'aggiunta di aromi vari.

Lo street food siciliano: veloce, aromatico e accessibile

Protagoniste indiscusse dello **street food siciliano**, insieme alle [arancine](#), le panelle di Sicilia più comuni vengono insaporite semplicemente con sale e prezzemolo tritato fresco ma una variante largamente apprezzata lo vede sostituito con **semi di finocchietto selvatico**.

Nelle strade di Palermo i "**panellari**", con il loro furgoncino adibito a friggitoria, fanno parte del paesaggio urbano e attirano le persone con il profumo della cottura praticata in grandi casseruole colme d'olio. Le panelle, impilate una sull'altra, passano dall'olio bollente alla salatura, per poi essere consegnate ai buongustai, magari come farcitura di **mafalde o muffolette**, rigorosamente cosparse con "cimino" ([semi di sesamo](#)).

I buoni intenditori e golosi, all'interno del panino con le panelle, fanno aggiungere le **crocché di patate**, un altro cibo tipico siciliano; altri ancora, apprezzano sulle panelle una spruzzata di succo di limone fresco. Dai rimasugli degli impasti di panelle e crocchè nasce la "**rascatura**", un composto che viene a sua volta fritto e che qassore i sapori di ceci, patate e prezzemolo.

Una **variante dolce della ricetta delle panelle siciliane** si prepara il 13 dicembre, durante la festa di Santa Lucia, quando le frittelle vengono riempite di crema gialla e zeste d' arancia.