

Agnello di Favara, ricetta originale: la Pasqua ha un dolce cuore di pistacchio

Autore: Redazione

Data: 13 Marzo 2022



Ricetta e storia dell'Agnello di Favara. Tutto quello che c'è da sapere sul **dolce di Pasqua siciliano**, un'eccellenza della provincia di Agrigento. Rispetto alle classiche pecorelle di Pasqua a base di sola pasta di mandorle, questo racchiude un ripieno speciale, **al pistacchio**. L'aspetto è sontuoso, il sapore speciale: ecco **come prepararlo**.

Agnello di Favara come è fatto

I dolci siciliani tradizionali **non passano mai di moda**. Sarà merito dell'aspetto inconfondibile, degli ingredienti rigorosamente di **Sicilia** o del mix di sapori, ma sta di fatto che continuano a conquistare i palati di tutte le età. In [occasione della Pasqua](#), la nostra isola rispolvera tante ricette davvero deliziose, alcune delle quali molto scenografiche, come l'**Agnello di Favara**.

A differenza del tradizionale agnellino a base di sola pasta di mandorle, la classica [pecorella pasquale](#) questo racchiude una sorpresa: un **ripieno goloso a base di pistacchio**.

Proprio in provincia di **Agrigento**, infatti, cresce un [delizioso pistacchio](#), che fa ottima compagnia all'eccellenza siciliana del pistacchio di Bronte (in provincia di **Catania**). Volete sapere cosa rende unico l'**Agnello** che si fa in provincia di Agrigento? Ve lo diciamo subito.

Le **origini** di questo tipico dolce siciliano si perdono nel tempo. Sarebbe nato dalle abili mani delle **monache** del Collegio di Maria del quartiere Batia a **Favara**.

Questo è un punto in comune con le pecorelle pasquali di sola pasta reale: entrambi, infatti, **derivano da quella pasticceria conventuale** che è stata in grado di produrre tantissime specialità che ancora oggi gustiamo. **Preparare in casa l'Agnello Pasquale di Favara** non è troppo difficile però, naturalmente, richiede tempo e precisione. Vi serve anche un po' di manualità, ma il risultato vi ripagherà di ogni fatica!

La Ricetta

Per la pasta di mandorla

- 1 kg di mandorle pelate;
- 800 g di zucchero;
- 200 g di acqua;
- Vanillina.

Per la pasta di pistacchio

- 500 g di pistacchi;
- 400 g di zucchero;
- 100 g di acqua.

Preparazione

1. Per fare l'agnello di Favara, dovete anzitutto tritare le mandorle con il mixer. Fate lo stesso con i pistacchi, ottenendo una farina grossolana.
2. In un pentolino, a fuoco lento, create uno sciroppo con zucchero e acqua, quindi aggiungete la farina di mandorla e la vanillina.
3. Cuocete, avendo cura di non fare attaccare le mandorle al pentolino: vi basteranno circa 5 minuti.
4. Mettete la pasta sul piano di lavoro e lavoratela come un impasto.
5. Fate lo stesso lavoro con il pistacchio.
6. Ricordate di mettere di lato una parte di pasta di mandorle, perché vi servirà per la decorazione.
7. Prendete la vostra formina e ricopritela di pellicola trasparente.
8. Riempite con lo strato di mandorla, lasciando un incavo da riempire con il pistacchio.
9. Per riempire di pistacchio, capovolgete lo stampo (potete anche svuotarlo un po' con un cucchiaino).
10. A questo punto, è il momento di decorare.
11. Ammorbidite con un po' di acqua la pasta di mandorle messa di lato.
12. Utilizzando una sacca da pasticciere, create i riccioli.
13. Completate con fiori in ostia, un fiocchetto, i confettini argentati e la tipica bandiera.

Buon appetito! – Foto: Luisa Cassarà

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/agnello-pasquale-di-favara-dolce-tipico-siciliano/>

Generato il 17/03/2026