

# Pignolata Messinese: ricetta di un dolce delizioso

**Autore:** Redazione

**Data:** 22 Gennaio 2020



La **pignolata messinese** è un [dolce eccezionale](#). Chiamata anche pignolata glassata, è una ricetta tipica del Carnevale, che si trova nelle pasticcerie in tutti i periodi dell'anno.

La pignolata è inclusa nella lista siciliana dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) con la denominazione di pignolata di Messina. Tuttavia il dolce è molto popolare in tutta la Sicilia orientale e ve ne sono **molte varianti** come quella ragusana.

Si chiama **Pignolata** perchè si presenta proprio come un mucchietto di **pigne** di varie dimensioni ricoperte da una glassa bianca al limone e da una glassa scura solitamente al [cioccolato](#). L'odore di [cedro](#) o di bergamotto e cioccolato vanigliato vi trasportano in un altro mondo ricco di felicità.

## Le origini della pignolata

La pignolata glassata trae origine dalla **pignolata al miele**, nella quale un mucchietto di “pigne” fritte venivano ricoperte da [miele](#). Successivamente una nobile famiglia ordinò un dolce che fosse meno povero e più barocco e così venne fuori la pignolata che oggi tutti noi conosciamo con quella dolcissima copertura aromatizzata.

## Ricetta Pignolata Messinese

### Ingredienti per 6 persone

#### Impasto

- Farina bianca tipo 00 (600 g)
- Uova intere (12)
- Tuorlo d'uovo (3)
- Alcool per liquori (30 g) (facoltativo)
- Limone (1) (facoltativo)
- Strutto (2 cucchiaini scarsi)

#### Glassa al limone

- Zucchero semolato (300 g)
- Limone (2)
- Albume d'uova (3)

#### Glassa al cioccolato

- Zucchero semolato (300 g)
- Cacao (150 g)

### Procedimento

#### Preparazione delle pignette

1. Disporre a fontana la farina su una spianatoia e fare un buco al centro dove aggiungere le uova e lo strutto. Non fermatevi fino a quando non ottenete un composto morbido e liscio.
2. A questo punto aggiungete lentamente l'alcol, della scorza di limone ed impastate nuovamente fino ad ottenere una pasta omogenea e consistente.
3. Poi lasciate riposare per mezz'ora.
4. Infine dividete la pasta in piccoli pezzi da schiacciare e stendere con un mattarello fino ad ottenere dei bastoncini della grandezza di un dito.
5. Tagliateli in gnocchetti di 2 o 3 centimetri.
6. Metteteli su una piastra da forno a temperatura moderata e cuoceteli per 10 minuti fino a quando non assumeranno il colorito classico di un biscotto.
7. Quando i biscotti saranno pronti disponeteli in pila (come se voleste formare una montagna) e preparate la glassa con la quale ricoprirli.

#### Preparazione della glassa bianca al limone

1. Mettere lo zucchero in una casseruola e fatelo imbiondire mescolando sempre nello stesso verso.
2. Montate a neve gli albumi ed incorporate piano piano gli albumi allo zucchero.
3. Aggiungete quindi la buccia di limone grattugiata e mescolate energicamente.

4. Quando la glassa sarà omogenea toglietela dal fuoco e fatela intiepidire prima di versarla su metà biscotti.

### **Preparazione della glassa di cioccolato**

1. Mettere lo zucchero in una casseruola e fate imbiondire, mescolando sempre nello stesso verso.
2. Quindi aggiungete del cacao e mescolate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
3. Quando la glassa sarà uniforme, toglietela dal fuoco e fatela intiepidire prima di versarla sulla seconda metà dei biscotti.
4. Fate raffreddare naturalmente.

### **Di Viola Dante**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pignolata-di-messina-buona-da-morire-diabetici-attenti/>

Generato il 19/04/2025