

Iris fritte con ricotta, la ricetta della colazione siciliana

Autore: Redazione

Data: 05 Marzo 2021



La Ricetta delle Iris Fritte con la Ricotta.

- Un [dolce fritto siciliano](#) perfetto per la **colazione**, con un goloso ripieno.
- Dorate all'esterno e morbide all'interno, sono un **must** della [pasticceria siciliana](#).
- Scopriamole insieme come **prepararle in casa**, con ricetta e procedimento.

Immaginate di **trovarvi in Sicilia**. Siete appena entrati al **bar** per la [colazione](#) e avete di fronte la vetrina dei **dolci**: le opzioni sono davvero tante, ma siamo certi che la maggior parte di voi non resisterà a un dolce in particolare. Quel dolce ha un esterno dorato e croccantino, mentre all'interno racchiude un morbido cuore di [crema di ricotta](#). Stiamo parlando delle **Iris Fritte con Ricotta**, un'imbattibile prelibatezza **100% siciliana**. Oggi vogliamo proprio parlare della **ricetta** per

farle in casa, ma anche della loro storia. Sapete **chi ha inventato l'Iris** con la ricotta? Noi sì – e ve lo diciamo subito.

La nascita delle Iris fritte risale al 1901. In quell'anno, infatti, al [teatro Massimo di Palermo](#) venne messa in scena la prima dell'opera di Mascagni "Iris". Per l'occasione, il prestigioso pasticciere Antonino Lo Verso, insignito del titolo di "Cavaliere del Lavoro" da S.M. Vittorio Emanuele III, creò un dolce leggendario. La Iris, da quel momento, divenne molto amata dalla prestigiosa clientela che frequentava la sua **caffetteria di via Roma**. Il successo della ricetta lo spinse a chiamare Iris anche il suo locale. Un tempo la ricetta originaria prevedeva **panini** simili alle **rosette**, dai quali si raschiava la crosta: venivano svuotati dalla mollica, bagnati nel latte dolce, riempiti di ricotta e fritti. Adesso si preparano con una pasta brioche, simile a quella dei [panini al latte](#). Vi abbiamo fatto venire fame? Allora dedichiamoci alla **ricetta**.

Come fare le Iris siciliane con la Ricotta

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di farina manitoba
- 50 g di strutto o margarina
- 150 g zucchero
- 250 ml di latte
- 30 g lievito di birra
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- acqua

Per il ripieno

- 400 g di ricotta di pecora
- 250 g di zucchero
- 100 g di gocce di cioccolato fondente

Per la frittura

- 2 uova
- pangrattato
- 1 pizzico di sale
- olio di semi per friggere

Procedimento

1. Per fare le Iris Fritte con la Ricotta, ricordate di mettere un giorno prima la ricotta a scolare. Così perderà l'acqua in eccesso.
2. Iniziate, dunque, dalla crema.
3. Setacciate la ricotta e aggiungete lo zucchero mescolando bene, quindi unite le gocce di cioccolato.
4. Fate ammorbidire lo strutto, lasciandolo fuori dal frigo per un paio d'ore.
5. Setacciate la farina, quindi unite lo strutto e cominciate ad impastare.
6. Unite il lievito e lo zucchero, il latte che avrete fatto intiepidire, e un pizzico di sale.
7. Lavorate con cura il composto.
8. Quando sarà abbastanza omogeneo, aggiungete l'uovo sbattuto.

9. Dovete ottenere un impasto morbido e liscio. Se necessario, potete incorporare un po' d'acqua.
10. Coprite e lasciatelo lievitare al caldo per un paio d'ore.
11. Trascorso questo tempo, stendete la pasta con un mattarello.
12. Tagliate una dozzina di dischetti di circa, con lo spessore di circa 1 cm.
13. Sulla metà dei dischetti, distribuite la crema di ricotta.
14. Coprite con l'altra metà di dischetti e create delle palle, che andrete a sistemare su un ripiano unto d'olio.
15. Lasciate lievitare ancora per 1 ora.
16. Passate le Iris ora nelle uova sbattute con un pizzico di sale e nel pangrattato.
17. Friggetele in abbondante olio, facendole dorate.
18. Lasciatele scolare e intiepidire su carta assorbente.

Buon appetito!

Foto di Michele De Giorgio

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/iris-rosticceria-dolce-siciliana-ricetta/>

Generato il 23/05/2025