

10 Dolci Siciliani amati in tutto il mondo

Autore: Redazione

Data: 01 Luglio 2020



Dolci siciliani, che bontà! Quando parliamo di cucina siciliana e, in particolare, di preparazioni dolci, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Da un capo all'altro dell'isola, sono moltissime le [ricette tipiche](#), le varianti e le [preparazioni](#) che da una generazione all'altra si tramandano, riuscendo a soddisfare anche i **palati più esigenti**.

Creme, [ricotta](#), cioccolato, pasta frolla o croccanti rivestimenti: di fronte a proposte così, non è facile scegliere.

I **dolci siciliani** più **famosi** affondano le radici nelle dominazioni passate sull'isola e dalle tante culture che da qui sono passate hanno attinto preziosi segreti. Le ricette più semplici utilizzano ingredienti di base, combinandoli in modo tale da creare un **trionfo di sapori**. Ci sono, poi, le preparazioni più scenografiche e lunghe, che conquistano già alla vista.

La bontà dei **dolci** che si preparano in **Sicilia** ha decisamente superato i confini dell'Isola. Per questo motivo, a ogni latitudine, c'è chi si cimenta cercando di riprodurre queste meraviglie. È comunque molto difficile superare la maestria dei pasticceri siciliani.

Vediamo insieme quali sono i **10 dolci siciliani amati in tutto il mondo**.

Dolci siciliani amati in tutto il mondo

1. **Cassata**: iniziamo dalla regina dei dolci dell'Isola. Come si può resistere di fronte a questo trionfo di colori e sapori? Morbida crema di ricotta, pan di Spagna, gocce di cioccolato e una glassa candida: una vera poesia.
2. **Cannoli**: ancora ricotta protagonista. I cannoli sono un altro classico molto amato, che non ha bisogno di presentazioni.
3. **Granita**: la granita siciliana rinfresca anche le giornate estive più calde, rigorosamente accompagnata da una brioche con il tuppò.
4. **Gelo di "mellone"**: altro dolce tipico dell'estate, esalta l'anguria. Da consumare da solo o come ripieno di dolcetti e crostate, è irresistibile.
5. **Biscotti**: scegliere un solo tipo di biscotto siciliano non è possibile. Da una provincia all'altra, ci sono moltissime specialità e tutte meritano un posto in questo elenco.
6. **Genovesi di Erice**: quando si visita Erice, è un obbligo assaggiare uno di questi dolcetti, ripieni di crema o ricotta.
7. **Cassatelle**: quando parliamo di Cassatelle, ci riferiamo alle diverse tipologie che si trovano in Sicilia. Da una provincia all'altra, infatti, ne esistono di tipi diversi, tutti ugualmente buoni.
8. **Gelato Siciliano**: il gelato artigianale siciliano è davvero un must dell'estate, ma non solo. Le temperature clementi della Sicilia consentono di gustarlo praticamente tutto l'anno.
9. **Dolcetti di mandorla**: i dolcetti di mandorla sono molto richiesti, soprattutto dai turisti. Piccoli e golosi, uno tira l'altro.
10. **Brioche con il tuppò**: l'autentica brioscia siciliana è irresistibile, meglio ancora se appena sfornata! Una colazione da re.

Foto Le Terrazze Residence Lipari

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/10-dolci-siciliani-che-tutto-il-mondo-ci-invidia/>

Generato il 22/05/2025