

5 dolci siciliani meno noti, ma buonissimi

Autore: Redazione

Data: 04 Ottobre 2018



Quando **si parla di dolci siciliani**, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Una cosa, però, va detta: in tutto il mondo, i più noti sono principalmente due, cioè cannoli e cassate. Si tratta, ovviamente, di due delle massime espressioni della pasticceria di Sicilia.

Uniche nel loro genere, queste preparazioni non hanno di certo bisogno di essere presentate. Rappresentano una parte della storia dell'isola e vantano una tradizione non da poco.

Per aiutare gli amici che non sono siciliani, oggi abbiamo pensato di suggerire altri dolci, magari meno noti, ma non per questo meno buoni. Da una provincia all'altra, ci sono tantissime espressioni della maestria degli esperti. Crema di ricotta, crema pasticceria, pasta frolla, candido zucchero a velo: al solo pensiero viene già l'acquolina in bocca.

Non perdiamo altro tempo, quindi!

Dolci siciliani meno noti, ma buonissimi

1. **Cassatelle di Agira**: la Sicilia vanta una eccellente tradizione in fatto di cassatelle. Se avete già assaggiato quelle di Castellammare del Golfo, non potete perdervi questa deliziosa variante. Hanno forma di mezzaluna, preparata di pasta frolla. Spolverate di zucchero a velo, hanno ripieno di un impasto di cacao, mandorle tritate, farina di ceci, zucchero e scorza di limone essiccata, con eventuale aggiunta di cannella.
2. **Genovesi di Erice**: anche in questo caso, un guscio di pasta frolla racchiude un morbido ripieno. Si trovano in due versioni, cioè con ripieno di ricotta o alla crema. Le pasticcerie di Erice le vendono tiepide e basta un morso per essere conquistati.
3. **Minne di vergine**: si tratta di un dolce tradizionale di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento. La pasta frolla racchiude al suo interno crema di latte, zuccata, scaglie di cioccolato e cannella.
4. **Biscotti dessert**: questo tipo di biscotto è anche noto come “dolce di riposto”, cioè da dispensa, perché è lì che si conservano. Chiamati anche Excelsior, uniscono la bontà della pasta di mandorle a cioccolato e pasta frolla.
5. **Cartoccio**: basta guardarlo, per capire che non si tratta di un dolce “facile”. Non è di certo dietetico, ma vale la pena di fare uno strappo alla regola. Il cartoccio è composto da una pasta fritta, ricoperta di zucchero, che contiene un ripieno di crema di ricotta.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolci-siciliani-meno-noti-buonissimi/>

Generato il 21/04/2025