

Il menù della Festa dell'Immacolata in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 06 Dicembre 2021



Cosa si mangia per la Festa dell'Immacolata in Sicilia? Sembra una domanda semplice, ma in realtà non lo è. Il **menù siciliano dell'8 dicembre** è una vera e propria "impresa" gastronomica. In realtà si comincia già dalla sera del 7 dicembre: cosa portare in tavola.

- **Menù della Festa dell'Immacolata Siciliano: i piatti.**
- Il 7 e l'8 dicembre sono tante le ricette legate alla tradizione di Sicilia.
- La Festa dell'Immacolata in Sicilia è un appuntamento del cuore.

Cosa si mangia per la Festa dell'Immacolata in Sicilia

Le festività del **mese di dicembre** sono un'ottima scusa per preparare e gustare tante ricette deliziose. In **Sicilia** conosciamo bene il valore dei **momenti di festa** e, quando arriva la sera del 7 dicembre, già preghustiamo tutto quello che arriverà in tavola anche nel [giorno dell'8 dicembre](#).

Per la **Festa dell'Immacolata** i Siciliani propongono un **menu** fatto di **veri e propri sfizi**. Piatti da gustare anche in piedi, mentre si chiacchiera o si gioca a carte. Ci sono tanti antipasti e frittiture: ricette che scaldano l'atmosfera!

Come avrete modo di scoprire, non esiste un vero e proprio elenco con **primi**, **secondi** o **contorni**. È più un menù dell'Immacolata da "comporre", che permette dunque di preparare le pietanze sulla base delle proprie esigenze. Ovviamente ognuno avrà la sua versione, ma siamo certi del fatto che siano tutte strepitose.

Festa dell'Immacolata in Sicilia menù

- Si comincia con le mitiche **verdure siciliane in pastella**: [cardi in pastella](#), **carciofi in pastella** e **broccoli in pastella**. Ora, qui ci sentiamo di fare una precisazione. Sappiamo che ogni famiglia ha le sue ricette personali (e se le tiene ben strette). Le frittiture devono essere rigorosamente dorate e croccanti. Un perfetto esempio di "uno tira l'altro". Se ne preparano in quantità industriale, perché finiscono in un baleno. Basta poggiare il vassoio, per scatenare l'inferno! Il consiglio è quello di farle al momento, quindi non in anticipo. Rischiano, essendo cotte in precedenza, di perdere la croccantezza.
- Guai a fare mancare lui: lo **Sfincione**. Il re del cibo da strada, sua maestà la "pizza" siciliana per eccellenza. Alto e spugnoso, con un condimento che lascia senza parole. Basta un assaggio per sentirsi felici. Lo si taglia a tocchetti e lo si mette lì: anche in questo caso, finisce subito, quindi vi conviene essere veloci! Alla classica versione palermitana, potete anche associare lo sfincione bianco di Bagheria (con Tuma o ricotta).
- [Baccalà fritto](#). Non si può dire che sia veloce da preparare, ma basta un assaggio per ripagare di tutta la fatica fatta. Il baccalà è un pesce molto utilizzato per le preparazioni delle festività natalizie. La sua consistenza si presta benissimo alla frittura, perché rimane soda e compatta, senza sfaldarsi minimamente.
- **Muffolette**. Anche in questo caso, stiamo parlando di un grande classico della tradizione siciliana. Queste focacce vengono condite in tanti modi ma, a nostro avviso, il migliore rimane sempre il più semplice: buon olio, acciughe, formaggio siciliano e pomodoro a fette.
- **Sfincette**. Un'altra dimostrazione del connubio vincente tra Sicilia e frittiture. Le sfincette sono delle piccole palline di pasta di pane, morbidissime e dorate. Esistono sia in versione dolce che in versione salata. Ci sono anche le **sfincette di patate**, dolcissime e deliziose.
- **Buccellato**. Nella sua forma più classica il buccellato rappresenta proprio la corona di stelle, "u stellariu" della Madonna. Si tratta di un dolce che non ha bisogno di presentazioni: pasta frolla e un dolce ripieno a base di fichi, mandorle e scorza d'arancia. Come si fa a **resistere**? Da non sottovalutare la variante "buccellatini". Ogni provincia ha le sue proposte analoghe.
- **Nipitiddata** messinese. Se siete a Messina e provincia, sapete bene di cosa stiamo parlando. Un guscio di frolla che avvolge un ripieno morbido, molto simile a quello del classico buccellato.
- **Scaccio e frutta secca**. Dato che il cibo in tavola, a quanto pare, non è mai abbastanza, in Sicilia si tiene sempre una bella ciotola di scaccio, pronta all'uso. Un'insieme di frutta secca di ogni tipo e semi di zucca tostati, per tenersi in esercizio anche quando non sono ancor arrivate le portate! Il **menù della Festa dell'Immacolata in Sicilia** si chiude in bellezza.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/menu-della-festa-dellimmacolata-in-sicilia/>

Generato il 19/04/2025