

Pantofola di Lercara Friddi ricetta e dolcissima tradizione

Autore: Redazione

Data: 24 Novembre 2021



- **Pantofola di Lercara Friddi** (u' Pastizzotto): la **ricetta** siciliana.
- Questo **dolce siciliano** accompagna le **festività invernali**, soprattutto quelle **natalizie**.
- Le sue **origini** sono antiche, il suo gusto unico: ingredienti e procedimento.

Se vi trovate a passare da **Lercara Friddi**, un paesino della provincia di **Palermo**, entrate in **pasticceria** e chiedete una **Pantofola**. No, non si tratta di uno scherzo: la **Pantofola di Lercara Friddi**, chiamata anche Pastizzotto, è un [dolce siciliano](#) buonissimo. Si prepara in occasione delle **feste invernali** ed ha una storia super, tutta da scoprire

La Pantofola nasce da una **ricetta semplice** e **genuina**: bastano farina, zucchero, mandorle, uova, zuccata e cioccolato. Viene solitamente ricoperta da una glassa a base di albumi, zucchero e succo di limone. Questa è la versione dei tempi moderni.

Per quanto riguarda la sua **origine**, è probabile che sia stato [inventato nei conventi](#), quindi passato alla tradizione casalinga, quando le abili cuoche siciliane si riunivano nel periodo natalizio. Anche in questo caso, infatti, la **tradizione** è di cucinarlo insieme: una condivisione dolcissima.

Pantofola o Pastizzotto di Lercara

Nato come dolce di dicembre e del **Natale**, ha conquistato tutti con la sua bontà: è per questo che, ormai, si trova un po' in tutti i periodi dell'anno. Come accade per le ricette tradizionali, ogni famiglia custodisce gelosamente la propria ricetta, apportando le modifiche che ritiene opportune.

Il suo nome antico era proprio Pastizzotto. Divenne la Pantofola di Lercara Friddi quando il **pasticciere lercarese Luigi Milazzo** lo sentì chiamare in questo modo da una nobildonna palermitana. A confermare la sua origine come dolce delle monache siciliane, il fatto che lo potete trovare anche nella **pasticceria** del Monastero di [Santa Caterina](#), a **Palermo**.

La **Pantofola dolce** ha una forma ovale ed è lunga circa 8 centimetri. L'esterno croccante racchiude 'u chinu, cioè un ripieno con mandorle tritate, frutta candita e scaglie di cioccolato fondente. Pensate che, un tempo, i viaggiatori che da **Palermo** si recavano ad Agrigento, proprio non potevano fare a meno di portare in dono una Pantofola a parenti ed amici. Siamo certi che vi sia venuta fame: come preparare il **Pastizzotto di Lercara**.

Come fare la Pantofola di Lercara Friddi

Ingredienti

- Farina 00;
- Mandorle siciliane;
- Zucchero semolato;
- Zucchero a velo;
- Strutto;
- Latte;
- Vino liquoroso siciliano;
- Uova;
- Frutta candita;
- Aromi naturali (scorza di arancia e/o di limone e/o cannella).

Procedimento

1. Lavorate la farina con lo strutto, le uova, il latte, lo zucchero semolato, il vino e gli aromi.
2. Ottenuto un impasto omogeneo, riducetelo in porzioni e farcitelo con il ripieno di mandorla.
3. Il ripieno si ottiene bollendo le mandorle sbucciate e macinate con zucchero, aromi naturali e frutta candita. Potete anche aggiungere scaglie di cioccolato fondente.
4. Le Pantofole di Lercara Friddi vanno infornate e cotte a circa 200°C per circa 20 minuti.
5. Sono ricoperte di glassa o di zucchero a velo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pantofola-di-lercara-friddi-ricetta/>

Generato il 21/05/2025