

Parfait di Mandorle, ricetta e curiosità del mitico dolce siciliano

Autore: Redazione

Data: 27 Maggio 2021



Un autentico dolce siciliano.

- Il **Parfait di Mandorle** è un dolce dal gusto [incredibilmente retrò](#), ma sempre **attuale**.
- Basta vederne uno per pensare a **banchetti** e [ricevimenti](#).
- Si tratta di un **semifreddo** alla [mandorla](#), da servire con una colata di **cioccolata calda**.

Ci sono **dolci** dall'aspetto e dal sapore inevitabilmente **vintage**. Basta un assaggio per fare un piccolo viaggio nel tempo che, tuttavia, ci riporta sempre al presente. Quei dolci, infatti, non passano mai di moda, ma anzi acquisiscono un fascino sempre maggiore, legato alle loro origini. Tra questi c'è il **Parfait di Mandorle**. Tutti lo conoscono e tutti lo hanno assaggiato almeno una volta nella vita: si tratta di una "mattonella" di [semifreddo](#), servita con una colata di cioccolato

calda. Quello che tutti non sanno, però, è che è nato in modo molto particolare: scopriamone insieme sia la **storia** e la **ricetta**.

Alì Pascià, il semifreddo di mandorle

Il primo nome del Parfait di Mandorle fu **Alì Pascia**. Nacque all'inizio degli anni Sessanta, da un'idea di Salvatore e Francesco Paolo Cascino del ristorante "La Botte" di [Monreale](#). È loro, infatti, la ricetta originale per fare questo semifreddo reso ancora più goloso dal cioccolato. Il nome originario nasce dalla presentazione, con un turbante di [croccante di mandorle](#) caramellate. Questo delizioso dolce venne presentato per la prima volta durante un banchetto organizzato per il **Principe Paolo di Castelcicala**. Nonostante l'appellativo **francese**, i semifreddi facevano già parte della cucina classica siciliana. Furono proprio Salvatore e Francesco Cascino a portarli in **Sicilia**: il primo gusto che realizzarono, negli anni Quaranta, [fu il caffè](#). Per l'Alì Pascià decisero di variare alcuni ingredienti, dando un tocco di **sicilianità** con le [mandorle di Avola](#) caramellate, versando sul semifreddo la **colata di cioccolato calda**.

Da allora, il parfait di mandorla divenne uno dei dolci più serviti e apprezzati nei ristoranti, destagionalizzando i dessert freddi. Ecco come prepararlo, a cominciare dagli **ingredienti**.

Parfait di Mandorle Siciliano, la ricetta

- 500 ml di panna fresca;
- 300 g di zucchero semolato;
- 4 tuorli d'uovo;
- 200 g di mandorle;
- 1 bustina di vanillina;
- Cioccolato fondente;;
- Zucchero (per la glassa)
- Acqua (per la glassa).

Procedimento

1. Per fare il Parfait di Mandorla, dovete anzitutto tostare le mandorle.
2. Dopo averle fatte raffreddare frullatele leggermente nel mixer, facendo attenzione a non ridurle in pezzetti troppo piccoli.
3. Mettetele nuovamente nella con 100 grammi di zucchero, accendere una fiamma vivace e fate caramellare, mescolando con un cucchiaino di legno.
4. Mettete le mandorle caramellate su un foglio di carta forno, cercando di separarle le una dall'altra e fate raffreddare.
5. Montate le uova con lo zucchero rimanente e la vanillina.
6. Montate la panna, precedentemente refrigerata, piuttosto morbida.
7. Unite delicatamente le uova, la panna e, per finire, le mandorle sminuzzate (lasciatene un po' per guarnire).
8. Mettete il composto in uno stampo da plum cake, dove precedentemente avete fatto cadere un po' di granella di mandorla caramellata.
9. Mettete nel congelatore per 12 ore.
10. Mezz'ora prima di servire il dolce toglietelo dal freezer e mettetelo in frigo
11. Per la glassa, in un pentolino portate ad ebollizione 3 cucchiaini di acqua con 1 cucchiaino di zucchero, quindi spegnete il fuoco e versatevi il cioccolato spezzettato, mescolando finché si sarà sciolto del tutto.
12. Servite il parfait di mandorle a fette, coprendo con il cioccolato caldo. **Foto di [Kim](#) – (CC BY-SA 2.0)**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/parfait-di-mandorle-ricetta/>

Generato il 23/05/2025