

Biscotti Squisiti Siciliani, la ricetta dei biscotti a forma di S

Autore: Redazione

Data: 10 Marzo 2021



I biscotti Squisiti di nome e di fatto.

- La ricetta dei [biscotti siciliani](#) a forma di “S” (si trovano anche di semplice forma rettangolare).
- Si tratta di un grande classico della [pasticceria di Sicilia](#).
- Semplici e delicati, sono perfetti **biscotti** da [colazione](#): ecco **come farli in casa**.

La **bontà** dei **biscotti siciliani** non ha certo bisogno di presentazioni. Nella nostra tradizione culinaria ci sono davvero biscotti sfiziosi. Da quelli più semplici – come le [Reginelle](#) – a quelli ricchi e sontuosi – come gli [Excelsior](#) – avete solo l'imbarazzo della scelta. **Croccanti** oppure soffici, friabili e profumati, ricoperti o [glassati](#), state pur certi del fatto che troverete uno che fa al caso vostro. Tra le ricette che meritano di essere citate, c'è sicuramente quella dei **Biscotti Squisiti Siciliani**. Con un nome così, non possono che essere buonissimi! Se non li avete mai provati, vi consigliamo di prepararli in casa: sarà molto facile. Si tratta dei tipici **biscotti a forma di “S”**, molto

diffusi in provincia di Ragusa, con un delicatissimo aroma di limone. Partendo da questa **ricetta**, potete anche farli con le **gocce di cioccolato**. Se non vi piace la forma a “S”, non preoccupatevi: possono anche essere dei semplici bastoncini!

Squisiti Siciliani: la ricetta

Ingredienti

- 1 kg di farina 00;
- 4 uova;
- 300 g di zucchero;
- 250 g di strutto;
- 1 bustina di lievito;
- un pizzico di ammoniaca per dolci (opzionale);
- Buccia grattugiata di due limoni non trattati.

Procedimento

1. Per fare i Biscotti Squisiti, dovete anzitutto mescolare la farina e lo strutto ammorbidito.
2. Aggiungete le uova, lo zucchero, la scorza di limone e, in un secondo tempo, il lievito. Dato che dovete usare la scorza, scegliete limoni biologici, non trattati.
3. Amalgamate bene, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
4. Mettete in frigorifero e fate riposare per 60 minuti.
5. Trascorso questo tempo, modellate i biscotti, meglio se con una *sac à poche*.
6. Mettete i biscotti in una teglia rivestita con carta da forno dandogli la classica forma a S e cuocete in forno preriscaldato a 200 °C. Ci vorranno dai 15 ai 20 minuti.
7. Sfornate, fate freddare... *et voilà!* I biscotti siciliani sono pronti per essere gustati.

Buon appetito! – Foto Instagram @concetta.manenti

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-squisiti-ricetta/>

Generato il 24/05/2025