

'Mpanatigghi ricetta del dolce siciliano con cioccolato e carne

Autore: Redazione

Data: 17 Aprile 2019



'**Mpanatigghi** ricetta dei particolarissimi [dolci di Pasqua siciliani](#). Si tratta di biscotti tipici di Modica, a forma di mezzaluna, ripieni di cioccolato e carne. Ebbene sì, avete letto bene: sono ripieni di carne, ma il sapore non si sente per niente. Sono tipici del periodo Pasquale.

Possiamo dire che è come un ingrediente segreto. Il nome deriva dal termine spagnolo *empanadas* o *empadillas* (cioè "farcite"). Ecco come preparare le 'Mpanatigghi: si narra che in origine furono create da alcune religiose.

Ingredienti

Per la pasta

- 500 g di farina 00
- 125 g di zucchero

- 100 g di sugna
- 5 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 100 cl di acqua

Per la conserva

- 200 g di polpa di manzo tritata
- 200 g di mandorle tostate tritate
- 250 g di zucchero
- 2 tavolette di cioccolato di Modica

Preparazione

1. Impastare a poco a poco la farina con le uova, poi aggiungere tutta la sugna e lo zucchero in modo da ottenere una pasta morbida ed omogenea.
2. Lasciare riposare la pasta un po' fra 2 piatti (se resta della farina che le uova non assorbono, questa servirà per preparare i dischi di pasta).
3. Per la conserva: cuocere la carne, unirvi lo zucchero e tritare l'impasto.
4. Aggiungere le mandorle, la cannella, la vaniglia e le chiare rimaste dall'impasto della pasta (se la conserva risultasse un po' dura aggiungervi qualche altra chiara mescolando bene).
5. La pasta si divide in 4 parti uguali, da ognuna di queste parti si devono ottenere 9-10 dischi.
6. Si mette un po' di conserva su metà di ogni disco e si ricopre con l'altra metà, avendo cura di inumidire i bordi della 'mpanatigghia in modo che si chiuda perfettamente.
7. Fare sopra ogni dolce un forellino con la punta del coltello e infornare a 180° per 15 minuti.
8. Cospargere di zucchero a velo.

Buon appetito!

Foto con autorizzazione di pubblicazione da parte dell'autore Pitino – Biscottificio Pitino, Attribution, [Collegamento](#)

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

Generato il 17/04/2026