

Frittelle di San Martino ricetta dolce della tradizione siciliana

Autore: Redazione

Data: 04 Novembre 2020



Come si fanno le frittelle di San Martino?

- Nella giornata dell'11 novembre, **festa di San Martino**, in **Sicilia** si preparano tanti pietanze tipiche.
- Tra queste vi sono anche alcune **zeppole molto buone**.
- Sono **dolcetti fritti**, che possono essere aromatizzati in modi diversi.

Dice un antico proverbio: "**Frittelle e vino, è San Martino!**". In occasione di questa festa, che cade nella giornata dell'11 novembre, si preparano alcuni piatti tipici. In Sicilia, tra le pietanze che non mancano, ci sono anche le **frittelle di San Martino**. Stiamo parlando di un classico [dolce siciliano](#) : di piccoli dolci fritti, simili alle [sfince](#) e alle zeppole. In generale, si preparano in diverse parti della **Sicilia**, con piccole varianti nella **ricetta**. Quelle che vi proponiamo oggi sono tipiche del Ragusano e si accompagnano tradizionalmente con **vino Novello**. Sono palline dolci e fritte, a base di pasta di pane lievitata, con uva passa e **semi di finocchio**. In altre province siciliane, ad esempio, le frittelle di questo tipo si preparano con le patate, con la [ricotta](#) o con le mele. In altre ancora si

aromatizzano con il **limone** o si rendono più golose, con le gocce di cioccolato.

Frittelle Siciliane ricetta

Ingredienti

- 1 kg di farina di grano duro
- 1 panetto di lievito di birra fresco (12 g)
- 250 ml di acqua tiepida
- un pizzico di sale
- 50 g di uvetta
- 25 g di semi di finocchio,
- 150 g di zucchero semolato,
- Cannella
- Olio di semi

Procedimento

1. Fate la classica fontana con la farina setacciata.
2. Sciogliete al centro il lievito di birra con un po' di acqua tiepida e un pizzico di sale.
3. Impastate tutti gli ingredienti e aggiungete la rimanente acqua poco alla volta.
4. Unite i semi di finocchio e l'uvetta (che avrete prima fatto ammollare nell'acqua calda).
5. Create un impasto omogeneo.
6. Fate riposare l'impasto per almeno un paio di ore in un luogo caldo.
7. Ricopritelo con un canovaccio: il suo volume deve raddoppiare.
8. Riempite una casseruola con l'olio.
9. Formate delle piccole palline aiutandovi con un cucchiaino.
10. Immergetele nell'olio bollente.
11. Fatele dorare prima da un lato e poi dall'altro.
12. Fatele scolare su un piatto ricoperto da un foglio di carta assorbente e poi passatele, ancora calde, nello zucchero semolato e nella cannella.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/frittelle-di-san-martino-ricetta/>

Generato il 24/05/2025