

Spincia ricetta trapanese per un dolce soffice e irresistibile

Autore: Redazione

Data: 27 Novembre 2019



La **spincia** è un [dolce](#) dall'aspetto invitante e dal sapore delizioso. Si tratta di una **ricetta** della [tradizione](#), di quella cucina ritenuta "povera", che tuttavia è sempre stata in grado di esaltare al massimo ogni ingrediente.

Durante le feste natalizie, le spince non mancano mai sulle [tavole](#): quelle che vi presentiamo oggi, in particolare, sono tipiche di **Customaci**. La cittadina dedica anche una **festa** a questo dolce. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma vediamo subito come si prepara la spincia.

Ricetta Spincia Trapanese

Ingredienti

- 1 kg di semola di grano duro
- 500 g di patate
- 25 g di lievito di birra
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di zucchero

- 1 cucchiaino di semi di anice
- 1 bustina di vanillina
- olio di semi
- sale
- 4 cucchiari di miele

Procedimento

1. Lessate le patate in acqua bollente salata per 40 minuti.
2. Sbucciatele e schiacciatele.
3. Unite le patate a semola, lievito stemperato in un pochino di acqua calda, zucchero, succo dell'arancia, anice, vanillina e un pizzico di sale.
4. Impastate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e lavorabile.
5. Lavorate per circa 10 minuti, poi lasciate lievitare a temperatura ambiente per un'ora.
6. Terminato il tempo di riposo, formate con questo tante piccole palline, nelle quali farete un buco al centro.
7. Scaldate abbondante olio di semi in una padella.
8. Quando è arrivato a temperatura, immergete le palline e friggete.
9. Scolate su carta assorbente e guarnite con il miele.

Buon appetito!

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

Generato il 06/03/2026