

Paste ricce ricetta siciliana dei dolcetti di mandorla

Autore: Redazione

Data: 13 Novembre 2019



Le **Paste Ricce** sono deliziosi [dolci siciliani](#) a base di **mandorla**. Si tratta di una ricetta molto famosa, che abbiamo pensato di suggerirvi perché racchiude il gusto autentico della [Sicilia](#).

Per prepararle si utilizza la farina di [mandorle](#) e, ovviamente, vi consigliamo di scegliere una farina di mandorle siciliane. Per il resto, troverete ingredienti di semplice reperimento. Si tratta di ottimi dolcetti da tenere in casa e offrire ai nostri ospiti (naturalmente, che vengano gustati da noi, è sottinteso!).

Ricetta Paste Ricce

Ingredienti

- 500 g di farina di mandorle
- 500 g di zucchero semolato
- succo e buccia di 1 limone non trattato
- 2 uova grandi
- 1 baccello di vaniglia
- sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Impastate farina, zucchero, uova, succo e buccia di limone, semi della bacca di vaniglia e un pizzico di sale.
2. Rivestite una placca da forno con carta da forno e, con l'aiuto di un sac à poche, date la classica forma a "S".
3. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.
4. Sfornate, fate freddare e completate con lo zucchero a velo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/paste-ricce/>

Generato il 06/03/2026