

Come fare la Pasta di Mandorle, trionfo dolce e profumato

Autore: Redazione

Data: 10 Settembre 2020



La **pasta di mandorle** è una preparazione tipica della **cucina siciliana**, molto diffusa in diverse aree del sud Italia. Sull'isola viene chiamata anche "**pasta riali**", cioè "pasta reale" ed è stata riconosciuta come prodotto agroalimentare [tradizionale siciliano](#) e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T). Le sue **origini** sono molto antiche. Si narra che sia nata alla fine del 1100, nel convento [palermitano](#) della **Martorana**, annesso alla chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio. Il nome "reale", sarebbe connesso al fatto che fosse degna di un re, per la bontà e le sue caratteristiche. La chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio deve il suo nome a Giorgio d'Antiochia, ammiraglio del re Ruggero II.

Le [mandorle](#) sono frutti ricchi di oli e aromi, tipicamente associati alla [cultura mediterranea](#). Grazie alle loro caratteristiche, sono diventate vere e proprie regine della **pasticceria** arabo-siculo-andalusa. La cucina siciliana fa un ampio uso della pasta di mandorle, che è buona da mangiare, ma anche bella da vedere. Viene impiegata, ad esempio, per ricoprire la cassata, contribuendo al suo aspetto ricco e sontuoso. Ancora, è molto nota la cosiddetta “**frutta martorana**”, cioè “finti frutti” di pasta di mandorle, un vero e proprio capolavoro dell’artigianato dolciario siciliano. Fare in casa la pasta di mandorle è molto facile: preparandola da voi, inoltre, avrete un prodotto genuino, che potete anche congelare e usare all’occorrenza.

Come fare la pasta di mandorle

- 1 kg di mandorle secche pelate
- 200 g di mandorle amare
- 1 kg di zucchero
- 120 ml di acqua
- 1 bacca di vaniglia
- cannella
- scorza di 1 limone non trattato

Procedimento

1. Per fare la pasta di mandorle, frullate finemente tutte le mandorle, i semi della bacca di vaniglia, la cannella e la scorza di limone.
2. Cuocete in una casseruola lo zucchero con l’acqua, fino a ottenere uno sciroppo, quindi aggiungete le mandorle.
3. Mescolate bene, fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo.
4. Fate riposare in frigo qualche ora prima di utilizzare.
5. Qualora voleste dare un aroma più intenso, potete aggiungere qualche goccia di aroma di mandorle.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-la-pasta-di-mandorle-ricetta/>

Generato il 15/05/2026