Cialdoni Siciliani, ricetta del dolce siciliano alla ricotta

Autore: Redazione

Data: 14 Ottobre 2020

Un guscio croccante abbraccia la ricotta: la magia dei cialdoni siciliani.

- La ricetta di un dolce delizioso, tipico della Sicilia occidentale.
- Potrebbero sembrare simili ai cannoli, ma si differenziano perché sono realizzati con una simil-frolla.
- Una volta cotta, la pasta si riveste di granella di mandorle e si riempie con una morbida crema di ricotta.

Non si finisce mai di imparare, quando si parla di dolci siciliani. L'isola è ricca di ricette deliziose, che aspettano solo di essere assaggiate. Che si tratti di **pasticcini**, torte o biscotti, c'è davvero

l’imbarazzo della scelta. Un grande capitolo della tradizione è occupato dai dolci a base di ricotta. I più famosi sono sicuramente la cassata, i **cannoli** e le **cassatelle**, ma ce ne sono tanti altri che meritano di essere menzionati, come i cialdoni siciliani. Potreste anche averli sentiti chiamare “ciarduna”, denominazione più dialettale. Si preparano nella **Sicilia occidentale**, sono semplici e molto buoni. Si tratta di cannoncini a base di una **simil-pasta frolla**, farciti con crema di ricotta e ricoperti di granella di mandorle. Richiamano sicuramente i cannoli, ma si differenziano notevolmente. Non indugiamo oltre con le introduzioni, passiamo subito alla ricetta. Vi serviranno i cilindri in acciaio, per la cottura.

Come fare i ciarduna ca ricotta

Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 800 g di zucchero semolato
- 150 g di strutto
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 20 g di ammoniaca per dolci
- 1 kg di ricotta di pecora
- 400 g di granella di mandorle tostate
- zucchero a velo
- latte

Procedimento

1. Per fare i cialdoni di ricotta, dovete preventivamente mettere la ricotta in frigo in un colino, a agocciolare.
2. Disponete a fontana, su una spianatoia, la farina setacciata.
3. Versate al centro 200 grammi di zucchero semolato, le uova, il lievito, lo strutto in piccoli pezzi e l’ammoniaca.
4. Mescolate l’imposto e, qualora dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete un po’ di latte a temperatura ambiente.
5. Ricavate un impasto omogeneo, formate una sfera ed avvolgetela nella pellicola trasparente per alimenti
6. Lasciare riposare in frigo per un’ora.
7. Prendete la ricotta ben asciutta, setacciatela e mescolatela con 300 grammi di zucchero semolato, in modo da avere una crema liscia.
8. La crema di ricotta va tirata fuori poco prima del confezionamento dei cialdoni per essere portata a temperatura ambiente.
9. Preparate uno sciroppo di zucchero, sciogliendo 300 grammi di zucchero semolato in un tegame con 15 millilitri di acqua fredda e portando a bollore.
10. Fate trascorrere altri 2-3 minuti, togliete dalla fiamma e lasciate intiepidire.
11. Stendete con un matterello l’impasto dei cialdoni fino ad ottenere una sfoglia sottile non più di 3 millimetri.
12. Ritagliate delle forme rettangolari di circa 8-10 centimetri, da avvolgere intorno ai cilindri in acciaio imburrati.
13. Sovrapponete i lembi di ogni forma e sistemate i cialdoni su una teglia rivestita con carta forno.
14. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti circa.
15. Una volta sfornati, fate raffreddare.

16. Sfilate i cialdoni dai cilindri, facendo attenzione a non romperli.
17. A questo punto spennellateli per intero con lo sciroppo di zucchero e passateli sulla granella di mandorle tostate.
18. Farcite con la crema di ricotta poco prima di consumarli per evitare che la cialda si ammorbidisca troppo.
19. Cospargere con zucchero a velo e servite.

Buon appetito!

Foto Instagram @valentinasantoriello

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/cialdoni-siciliani-ricetta/

Generato il 17/11/2026