

Rollò Nisseno: ricetta del rotolo siciliano con ricotta e pasta reale

Autore: Redazione

Data: 24 Novembre 2020



Come fare il Rollò Nisseno.

- La ricetta di un tipico dolce siciliano, che si produce da tantissimo tempo.
- Il nome deriva da francese “roulè” e richiama la pasta “avvolta”, “arrotolata”.
- Non è legato a una particolare ricorrenza, quindi si trova tutto l’anno!

Il dolce che prepariamo oggi è nato negli ultimi decenni dell’Ottocento, quando arrivò nel nisseno l’eco della **pasticceria svizzera** portata in [Sicilia](#) dai pasticciere **Luigi Cafilisch** a [Palermo](#), **Alessandro Caviezel** e **Ulrico Greuter** a **Catania**. Si tratta del **Rollò Nisseno**: un rotolo al cacao

ripieno di ricotta e pasta reale. La tipologia di dolce e la struttura ricordano lo **Swiss Roll**, che però è un tipo di pan di Spagna imbottito con panna o marmellata. Con la sua forma, il dolce siciliano richiama anche alcuni dolci diffusi in tutta Italia, come il tronchetto natalizio, ma non ci si deve fare ingannare: di [Rollò ce n'è uno solo!](#) La ricetta è un po' lunga, quindi vi servirà un po' di pazienza. Il risultato finale vi ripagherà di tutti gli sforzi. Vi consigliamo di leggere tutto il procedimento prima di mettervi all'opera.

La Ricetta

Ingredienti

- 8 uova
- 70 g di farina 0
- 130 g di mandorle in polvere
- 700 g + altri 300 g di zucchero semolato (per la crema di ricotta)
- 35 g di cacao amaro
- 15 g di miele
- 1 kg di ricotta di pecora
- 350 g di gocce di cioccolato fondente
- pasta reale
- 1 bicchierino di Rum e 1 di acqua
- granella di pistacchio

Per la ganache al cioccolato

- 250 g di cioccolato fondente
- 250 g di panna liquida fresca

Procedimento

1. La sera prima di fare il rollò nisseno, mettete la ricotta in uno scolapasta avvolta in un panno e fatela scolare senza farla asciugare troppo.
2. Il giorno seguente, setacciatela dentro una ciotola capiente.
3. Aggiungete i 300 grammi di zucchero e mescolate con cura.
4. Unite anche il cioccolato in scaglie e mescolate. Lasciate in frigo a riposare.
5. Separate i tuorli dagli albumi.
6. In una ciotola unite i tuorli con 50 grammi di zucchero e 15 grammi di miele.
7. Montate a spuma il composto e incorporate la farina, il cacao amaro e la farina di mandorle.
8. Mescolate con cura.
9. In un'altra ciotola montate gli albumi con un pizzico di sale e aggiungete il restante zucchero, montando a neve ferma gli albumi per 5 minuti.
10. Incorporate con delicatezza gli albumi ai tuorli e alle farine, mescolando dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.
11. A questo punto, foderate una placca da forno con carta da forno e versate il composto livellandolo bene. Dovete ottenere uno strato sottile.
12. Cuocete in forno preriscaldato a 240°C per circa 10 minuti.
13. Mentre il rotolo cuoce, preparate un panno pulito e leggermente umido, sul quale metterete il pan di Spagna appena sformato. Il pan di Spagna va poggiato rovesciato, lasciando il lato con la carta da forno in alto: dovrete riuscire a togliere con molta facilità la carta da forno. In questo modo potrete poi arrotolarlo senza fatica e senza romperlo.
14. Fatelo raffreddare e, nel mentre, preparate la farcitura.
15. In una ciotola mettete mezzo bicchiere di rum e mezzo di acqua.

16. Spennellate il pan di Spagna, senza bagnarlo troppo.
17. Mettete al centro lasciando liberi i bordi, la ricotta.
18. Su un lato mettete un cordoncino di pasta reale lungo quanto tutto il rotolo.
19. Iniziate ad arrotolare stringendo bene e delicatamente facendo attenzione. Aiutatevi con il panno umido.
20. Mettetelo in frigorifero a riposare e, nel frattempo, preparate la ganache al cioccolato.
21. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.
22. In un pentolino fate scaldare la panna, senza portarla a ebollizione.
23. Aggiungetela al cioccolato sciolto e mescolate bene con una frusta a mano.
24. Fate intiepidire e versate su tutto il rotolo.
25. Spolverizzate con la granella di pistacchio e lasciate in frigo per circa un'ora.
26. Servite tagliando a fette.

Buon appetito! – Foto: [Oppidum Nissenae](#)

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

Generato il 19/04/2025