

Dolci Siciliani di Natale, le migliori ricette per le feste

Autore: Redazione

Data: 14 Dicembre 2020



Il Natale in Sicilia è dolce, anzi, dolcissimo.

- Le ricette dei **dolci siciliani di Natale** sono un inno alla tradizione dell'isola. Non mancano mai in tavola e rendono ancora più magica l'atmosfera.
- Tra i più famosi, ci sono naturalmente i buccellati, ma non mancano altre chicche da provare, alcune delle quali strettamente legate a determinati territori.
- Dai biscotti ai torroni croccanti, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Quando arriva il **mese di dicembre**, in **Sicilia** inizia un periodo caratterizzato da [tante prelibatezze culinarie](#). La **tavola delle feste** è ricca di piatti sontuosi, ma anche di **ricette tradizionali**, che richiamano la tradizione povera. A farla da padrone, naturalmente, sono i dolci siciliani di Natale, che non mancano mai in tavola. **Buccellati**, Nucatoli, torroni e **biscotti** tornano, di anno in anno, per deliziare i palati. Abbiamo deciso di compiere oggi un viaggio alla scoperta dei migliori dolci del Natale in Sicilia: non indugiamo oltre e partiamo.

Sua maestà il buccellato (e tutti i suoi principi)

- Il re del Natale è il [buccellato](#), inutile negarlo. Una frolla friabile accoglie un ripieno che, tradizionalmente, è a base di fichi e frutta secca. La versione classica è quella a forma di corona, più grande, ma sono altrettanto classici i [buccellatini](#), spesso ricoperti da una glassa bianca. Esiste anche una variante il cui ripieno viene [preparato con il melone](#). A seconda delle diverse località e delle province, troviamo anche tanti dolcetti tipici che prendono spunto da buccellato: tra questi, ci sono le [corna di Isnello](#) e le [Cucchie delle Madonie](#).

Torroni, Croccanti e Biscotti

- Un'altra importante categoria di dolci siciliani delle feste è quella dei croccanti e dei torroni. Tre tipiche ricette molto apprezzate sono [Cubbaita](#), [Giuggiulena](#) e [Petrafennula](#), realizzate con zucchero, miele e, nel caso della Giuggiulena, semi di sesamo. Sono dolci dalla tradizione molto antica, che rientrano nella categoria dei croccanti. La patria siciliana del [torrone più tradizionale](#), invece, è Caltanissetta: questa località vanta una lunga storia in tal senso.
- Per quanto riguarda i biscotti, sono sicuramente tre quelli immancabili: i **Nucatoli**, ripieni e realizzati con farina, zucchero, mandorle, cacao amaro, cannella e limone, decorati alla fine con glassa bianca o colorata; i **Mostaccioli**, biscotti fatti con mosto di vino cotto, uova, scorza di arancia e miele a volontà; i [Mugghiati](#), anche questi preparati con mosto cotto.

Sfincette e cuccia

- Anche le **sfincette**, cioè delle soffici frittelle ricoperte di zucchero, sono molto apprezzate durante il mese di dicembre e il periodo natalizio. In occasione del 13 dicembre, festa di Santa Lucia, non manca mai la [cuccia](#), preparata con grano cotto e deliziosa crema di ricotta.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolci-siciliani-di-natale/>

Generato il 23/05/2025