

# Buccellati alle Mandorle, la ricetta: il dolce sapore dei ricordi

Autore: Redazione

Data: 15 Dicembre 2021



I **Buccellati alle Mandorle** sono un dolce della **tradizione siciliana**. **Tipici del Natale**, non possono mancare nel mese di dicembre e accompagnano tutto il periodo delle festività. A differenza di quelli più famosi, nel loro ripieno non includono fichi secchi, bensì un composto a base di mandorle.

- Una **ricetta** della tradizione siciliana, che sostituisce i fichi con le mandorle.
- Il **buccellato siciliano** è il principe dei dolci di Natale e non può mancare in tavola!
- Ne esistono davvero molte varianti e tutte sono **deliziose**.

# Il Buccellato Siciliano con le mandorle

In **Sicilia** non può esserci **Natale**, se non c'è un bel **Buccellato**. Questo [dolce delle feste](#) affonda le sue radici nel passato e vanta una **tradizione molto antica**. Tanti provano ad imitarlo, pochi ci riescono. Ne esistono davvero tante ricette e ogni famiglia ha i suoi trucchi per cucinarlo in modo eccellente.

Oggi vogliamo parlarvi di una **versione un po' meno nota**, ma non per questo meno buona: i **buccellati alle mandorle**. Si tratta di una pasta frolla friabile, resa tale dalla presenza dello strutto, farcita con un **ripieno delizioso**.

Al posto dei classici [fichi secchi](#), ci sono le **mandorle**, che gli conferiscono un sapore delicatissimo, ma molto caratteristico. Questi dolcetti sono davvero saporiti e profumati, perché tra gli ingredienti ci sono anche cannella, scorze candite e **cioccolato**.

Durante le festività natalizie, in Sicilia, è **una bellissima usanza** preparare o acquistare il **buccellato**. Nella tradizione, la **preparazione dei buccellati in casa**, con amici e parenti, ha sempre rappresentato un momento da condividere. Una gioia da vivere insieme.

Ancora oggi c'è chi non rinuncia a [preparare i dolcetti](#), anche in abbondanza, che vanno poi regalati alle persone care. Un omaggio che viene dal cuore e che rappresenta autenticamente quell'ospitalità che solo la Sicilia sa avere.

## Ricetta dei Buccellati alle Mandorle

### Ingredienti

#### Per la frolla

- 700 gr di farina 00;
- 300 gr di semola di grano duro;
- 300 gr di zucchero;
- 300 gr di strutto;
- 1 busta di vanillina;
- 1 busta di lievito per dolci;
- 1 pizzico di ammoniaca per dolci;
- scorza grattugiata di 1 arancia non trattata;
- 3 uova;
- 150 ml latte.

#### Per il ripieno

- 1 kg mandorle;
- 800 gr zucchero;
- 1/2 litro d'acqua;
- Scorze d'arancia candite o zuccata;
- Cioccolato fondente;
- Cannella in polvere;
- Vaniglia.

### Procedimento

1. Per fare i buccellati alle mandorle, iniziate dalla frolla.
2. Setacciate la farina su una spianatoia.
3. Unite lo zucchero e mescolate, quindi aggiungete lo strutto ammorbidito.
4. Lavorate bene l'impasto, ma non scaldatelo troppo.
5. Create la classica fontana e rompetevi dentro le uova.
6. Unite la vaniglia, la buccia grattugiata dell'arancia, l'ammoniaca e, solo all'ultimo, il lievito.
7. Impastate, incorporando il latte, ottenendo un composto omogeneo.
8. Fate riposare il vostro panetto, avvolto nella pellicola trasparente, per 30 minuti in frigo.
9. A questo punto, potete passare al ripieno.
10. Tritate le mandorle (che devono essere spellate) e cuocetele col l'acqua, lo zucchero e tutti gli aromi.
11. Una volta freddate, unite il cioccolato a pezzetti e fate riposare a temperatura ambiente.
12. Adesso potete assemblare i buccellati.
13. Tagliate la pasta a pezzetti di circa 50 grammi, quindi stendetela con uno spessore di circa 3 millimetri.
14. Prendete la farcia, un cucchiaino alla volta, e mettetela sulla pasta, quindi coprite con un altro strato.
15. Date la forma che preferite, usando un coppapasta o un bicchiere.
16. Sigillate con cura i bordi.
17. Mettete i buccellati alle mandorle su una teglia foderata di carta da forno.
18. Cuocete nel forno già caldo, a 200°C, per 20 minuti.
19. Sfornate e fate freddare, quindi coprite di zucchero a velo.

**Buon appetito e Buone Feste! – Foto: [Michele Ursino](#) – [Licenza](#).**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/buccellati-alle-mandorle-ricetta/>

Generato il 21/05/2025