Iadduzzi di Scicli, ricetta dei biscotti della tradizione

Autore: Redazione

Data: 18 Dicembre 2020

Come fare i Iadduzzi di Scicli.

- La ricetta dei tradizionali **biscotti delle feste**.
- Sono realizzati con una frolla sottile e un ripieno a base di mandorle e altri prodotti della tradizione povera.
- Possono essere definiti come una variante dei mustazzoli o delle collorelle. Vediamo come si preparano.

La tradizione siciliana è ricca di ricette che si preparano in occasione delle festività, che traggono origine da ricorrenze religiose e sono entrate a far parte della cultura dei luoghi. I **Iadduzzi** di Scicli sono biscotti a base di frolla, con un goloso ripieno a base di mandorle e miele. C'è anche chi

include all’interno il **vino cotto**: ogni famiglia tramanda la sua ricetta, quindi è probabile che ne abbiate già assaggiato una leggermente differente. Un tempo questi biscotti, il cui nome significa “galletti”, avevano una forma un po’ a “x”. Anche se sono tipici delle festività, si trovano facilmente nelle pasticcerie durante tutto l’anno. Potete scegliere se coprirli o meno di glassa, nella ricetta trovate tutti gli **ingredienti** per realizzarli.

La ricetta

Ingredienti

Per la frolla

- 500 g di farina 00
- 1 uovo
- Sale
- 250 g di strutto

Per il ripieno

- 500 g di miele di carrubo
- 150 g di farina 00
- 200 g di acqua
- 100 g di mandorle pelate
- Scorza d’arancia
- Cannella
- Chiodi di garofano

Per la glassa

- 300 g di zucchero a velo
- 3 albumi d’uovo
- Succo di limone

Procedimento

1. Per fare i Iadduzzi di Scicli, iniziate dalla frolla.
2. Create una fontana con la farina, quindi mettete al centro un uomo leggermente sbattuto, un pizzico di sale e lo strutto ammorbidito.
3. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungendo eventualmente altra acqua.
4. Mettete di lato il vostro impasto, che deve riposare per una notte.
5. Passate al ripieno.
6. Fate cuocere in un tegame il miele con l’acqua e, quando raggiungerà il bollore, unite le mandorle tritate e mescolate con un cucchiaio di legno.
7. Aggiungete la scorza d’arancia, i chiodi di garofano e la cannella.
8. Unite a poco a poco la farina e lasciate cuocere a fuoco lento, fino a quando il composto non si stacca dai bordi.
9. Fate freddare il ripieno, quindi mettetelo su una spianatoia.
10. Oliate le mani e create tanti cilindretti.
11. Stendete molto sottilmente il vostro impasto e ricavate delle strisce per avvolgere i cilindretti.
12. Avvolgete i cilindri e create dei rotoli. Ogni biscotto deve essere lungo circa 10 centimetri.
13. Date ai biscotti una forma a “s”.

14. Mettete i biscotti su una teglia coperta di carta da forno e cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti.
15. Non devono avere un colore dorato.
16. Sfornate e fate freddare, mentre preparate la glassa.
17. Montate a neve gli albumi con lo zucchero, unendo anche qualche goccia di succo di limone.
18. Il composto deve essere liscio.
19. Coprite i vostri biscotti quando si saranno freddati.

Buon appetito! – Foto: https://www.instagram.com/marifound13/

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/iadduzzi-di-scicli-ricetta/

Generato il 17/11/2026