

Sciù con la crema di ricotta: ricetta dei classici bignè siciliani

Autore: Redazione

Data: 11 Febbraio 2021



Come fare gli Sciù con la crema di ricotta.

- In **Sicilia** ci piace scriverli così come si pronunciano! Si tratta dei classici [bignè](#) di *pasta choux*.
- Questi dolcetti [farciti di ricotta](#) sono tra i più celebri e apprezzati in tutta l'isola.
- Non possono mancare nella classica **quantiera di dolci** della **domenica**: ecco come farli in casa.

Ogni scusa è buona per parlare della [pasticceria siciliana](#) e per mangiarne le specialità. Tra le tradizioni ad essa legate che ci piacciono di più, c'è sicuramente quella della classica e intramontabile quantiera di [dolci della domenica](#). Il vassoio pieno di prelibatezze – mignon e non solo – è un vero e proprio rituale: aprirlo in tavola fa subito venire il sorriso. Non c'è modo migliore

per terminare un pasto in dolcezza. I bignè sono sicuramente tra i pasticcini più apprezzati, anzitutto per la loro versatilità: si possono farcire in tanti modi, dal cioccolato al pistacchio, dalla panna alla crema pasticciera. Una delle farciture più classiche è a base di crema di ricotta ed è proprio su questa ricetta che vogliamo concentrarci oggi: gli **Sciù**. Avete letto bene, viene scritto così, proprio come si legge. Ovviamente si tratta di pasta *choux*, ma in **Sicilia** potrete trovare questo nome. Farli in casa non è difficile, bastano tempo e buona volontà. Ricordate di mettere la ricotta a scolare il giorno prima di cucinare i vostri bignè con crema di ricotta.

Ricetta dei bignè siciliani alla ricotta

Ingredienti

Per i bignè

- 530 gr di uova
- 300 gr di farina 00
- 300 gr di acqua
- 200 gr di latte
- 200 gr di burro
- 10 gr di zucchero
- 6 gr di sale

Per la crema di ricotta

- 1 kg di ricotta di pecora
- 380 gr di zucchero
- 100 gr di gocce di cioccolato

Per completare

- Zucchero a velo

Procedimento

1. Come abbiamo detto, per fare gli Sciù dovete anzitutto mettere a scolare la crema di ricotta. Lasciatela nel suo cestino o in un colapasta, mettendo sotto un piattino, per tutta la notte nel frigo.
2. Trascorso il tempo necessario, prendete la ricotta ben asciutta e mettetela in una ciotola. Se la volete affinare ulteriormente, potete setacciarla.
3. Aggiungete lo zucchero e mescolate bene.
4. Unite le gocce di cioccolato e lasciate riposare la ricotta in frigo.
5. Dedicatevi ai bignè.
6. Mettete in un tegame il burro, l'acqua, il latte, lo zucchero e il sale, quindi portate a bollore.
7. Unite la farina setacciata, tutta in una volta, e mescolate fino a far staccare l'impasto dalle pareti.
8. Fate cuocere per qualche minuto, in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo.
9. Togliete l'impasto dal fuoco e incorporate le uova, una alla volta. Aggiungetene uno solo quando il precedente si è amalgamato.
10. Riempite una sac à poche e create i vostri bignè su una teglia rivestita di carta da forno. Lasciate qualche centimetro tra l'uno e l'altro.
11. Infornate nel forno caldo a 200°C per circa 15 minuti: lasciate aperto il forno aiutandovi con un cucchiaino di legno.

12. Abbassate la temperatura a 190°C e cuocete per altri 10 minuti. Controllate comunque la cottura.
13. Quando i bignè si saranno freddati, potete farcirli.
14. Fate un piccolo foro sul fondo del bignè e riempite con la crema di ricotta, aiutandovi con la sac à poche.
15. Guarnite con zucchero a velo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sciu-con-la-crema-di-ricotta-ricetta/>

Generato il 17/03/2026