

# Mandorlati o Biscotti Ricci: storia e ricetta dei dolci del Gattopardo

Autore: Redazione

Data: 15 Marzo 2021



## Dolci e profumati, i Mandorlati del Gattopardo.

- Scopriamo la **ricetta** e la **storia** dei famosissimi [dolcetti siciliani](#) di cui parla **Tomasi di Lampedusa**.
- I [Ricci del Gattopardo](#) sono biscotti croccanti fuori e morbidi dentro.
- Sono prodotti nel convento di [Palma di Montechiaro](#): ecco tutto quello che c'è da sapere.

La **pasticceria siciliana** dei conventi è in grado di regalare vere e proprie **chicche**. Da secoli, dentro questi luoghi storici, le monache [preparano antiche ricette](#), mantenendo invariate le **ricette**. Si tratta di un modo per tramandare la **tradizione** e fare sopravvivere i sapori di una volta. Tra i prodotti più famosi ci sono, senza ombra di dubbio, i Mandorlati del **Gattopardo**. Sono anche chiamati **Biscotti Ricci**: si tratta di dolcetti a base di [mandorla](#), croccanti fuori e morbidi dentro.

Sono diventati celebri grazie al celebre romanzo di **Giuseppe Tomasi di Lampedusa** e ancora oggi vengono preparati seguendo la ricetta originale. Scopriamoli insieme.

Per raccontare la **storia dei Mandorlati**, bisogna andare indietro nel tempo, al 1600. A quel tempo venivano preparati nel convento di **Palma di Montechiaro**, in occasione delle visite del Duca Santo (Giulio I, duca di Palma e barone di Montechiaro). Sono delicati e profumati. L'ingrediente principale di questi **biscotti ricci siciliani** sono mandorle Girgenti-Palma, un insieme di varietà presenti nel territorio compreso tra Palma e [Agrigento](#). Le mandorle vengono tritate in uno strumento appositamente creato da un artigiano per le suore del monastero. Ancora oggi, le monache benedettine del monastero di clausura del SS. Rosario usano la ricetta del tempo del **Principe di Salina**. E non è finita qui.

Per conoscere meglio i Ricci, riportiamo ciò che si legge ne [Il Gattopardo](#) di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. «Il monastero di Santo Spirito era soggetto ad una rigida regola di clausura e l'ingresso ne era severamente vietato agli uomini. Appunto per questo il Principe era particolarmente lieto di visitarlo, perché per lui, discendente diretto della fondatrice, la esclusione non vigeva, e di questo suo privilegio, che divideva soltanto con il **Re di Napoli**, era geloso e infantilmente fiero. (...) gli piacevano i mandorlati che le monache confezionavano su ricette centenarie». Vediamo, dunque, come si fanno i Mandorlati.

## Ricetta dei Mandorlati del Gattopardo

### Ingredienti

- 400 g di farina di Mandorle Agrigentine
- 400 g di zucchero semolato bianco
- 4 uova fresche
- la buccia di un limone non trattato

### Procedimento

1. Per fare i Biscotti Ricci del Gattopardo, dovete anzitutto mettere in una ciotola la farina di mandorle, lo zucchero, le uova intere e la scorza grattugiata del limone.
2. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e consistente. Potete usare l'impastatrice o procedere tranquillamente a mano.
3. Versate l'impasto in una *sac à poche* resistente con una bocchetta a stella larga (almeno 2 cm di diametro). Potete anche usare l'attrezzo per formare i biscotti a estrusione.
4. Create, con l'impasto, dei tronchetti lunghi circa 8 centimetri. Posizionate le strisce su una teglia rivestita di carta da forno, lasciando sufficiente spazio fra uno e l'altro.
5. Cospargete di zucchero semolato e cuocete nel forno già caldo a 180°C per almeno 10 minuti.
6. I Mandorlati devono essere dorati e croccanti all'esterno. Sentirete che profumo!
7. Potete conservare i biscotti in una scatola di latta, per alcune settimane. Abbiate cura di riporli in un luogo fresco e asciutto.

**Buon appetito!**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mandorlati-siciliani-biscotti-ricci-ricetta-gattopardo/>

Generato il 16/03/2026