

Scardellini (Moscardini, Paste di Garofano, Ossa di Morto): ricetta dei biscotti siciliani

Autore: Redazione

Data: 18 Ottobre 2021



I biscotti della Festa dei Morti

- **Scardellini**, chiamati anche **Moscardini** o **Ossa di Morto**: la **ricetta**.
- La **parte bianca** è friabile, quella scura tutta da sgranocchiare.
- Come farli in casa: **ingredienti** e **procedimento**.

Alcune [ricette siciliane](#) sono simili a una [magia](#). Soprattutto quando si parla di **dolci**, gli **ingredienti** riescono a combinarsi in modi inaspettati, dando vita a veri e propri trionfi della [pasticceria](#). Per celebrare questa **maestria** in [cucina](#), oggi vogliamo darvi una ricetta legata alla [festività del 2 novembre](#). Si tratta di **biscotti** che, a seconda della parte di Sicilia in cui si preparano, assumono nomi diversi. Li potete chiamare **Scardellini**, ma anche **Moscardini**, **Paste di Garofano**, **Ossa di Morto** o **Paste Garofanate**. Insomma: chi più ne ha, più ne metta!

Questi [dolcetti tradizionali](#) si preparano in occasione della **Commemorazione dei defunti**. Gli ingredienti sono davvero pochi e, tra questi, ci sono anche i chiodi di garofano. Sono molto particolari già nell'aspetto e hanno **un'anima "doppia"**. Hanno, infatti, due colori e due consistenze, che si ottengono tramite cottura. Lo zucchero si scioglie e si deposita sul fondo, creando una base caramellata. La parte **bianca**, invece, rimane vuota e friabile. Vediamo subito come si preparano in casa.

Ricetta degli Scardellini

Ingredienti

- 300 g di farina 00;
- 300 g di zucchero semolato;
- 6 g di chiodi di garofano in polvere;
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere;
- 75 ml di acqua.

Procedimento

1. Per fare gli Scardellini, chiamati anche Moscardini, Ossa di Morto o Paste di Garofano, dovete anzitutto riscaldare l'acqua con lo zucchero mescolando di continuo, fino ad ottenere uno sciroppo. Fate attenzione: il composto non deve raggiungere il bollore!
2. Mettete in una ciotola la farina, la cannella e i chiodi di garofano.
3. Versate a filo lo sciroppo precedentemente ottenuto e impastate.
4. Prendete l'impasto ottenuto e mettetelo sul fuoco per qualche secondo. Mescolate di continuo con un cucchiaino di legno, fino a fargli raggiungere una consistenza morbida.
5. A questo punto, lavorate il composto su un ripiano infarinato.
6. Create con l'impasto prima cilindri, poi tronchetti lunghi 3 o 4 centimetri.
7. Mettete i biscotti in una teglia foderata con carta forno e schiacciateli un po' con una forchetta.
8. Distanziatevi bene, perché in cottura il loro volume aumenterà.
9. Coprite la teglia con un velo e mettetela ad asciugare per almeno 3 giorni in un posto caldo.
10. Trascorso questo tempo, la pasta in superficie si sarà asciugata, assumendo una colorazione biancastra.
11. Potete passare alla cottura.
12. Cuocete nel forno già caldo, a 180° per 10-15 minuti.
13. Lo zucchero dell'impasto si scioglierà e, con il calore, si caramellerà. La parte bianca di sopra diventerà friabile.
14. Sfornate ma, prima di toglierli, dalla carta forno lasciate raffreddare i vostri biscotti.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scardellini-siciliani-ricetta-biscotti/>

Generato il 16/03/2026