

# Gatti di Santa Lucia ricetta del dolce che unisce la Sicilia e la Svezia

Autore: Redazione

Data: 12 Novembre 2021



- **Gatti di Santa Lucia** ricetta dolce che unisce la **Sicilia** e la **Svezia**.
- Sono una tradizione del **13 dicembre**, ispirata al culto di Santa Lucia.
- Tra gli ingredienti ce n'è uno che i **siciliani** amano molto.

La **Festa di Santa Lucia**, celebrata il **13 dicembre**, è molto [amata in Sicilia](#). In questa occasione siamo soliti preparare molte [pietanze tipiche](#): una buona abitudine che non riguarda solo la nostra Isola, ma anche diverse parti del mondo. Avete mai sentito parlare, ad esempio, dei **Gatti di Santa Lucia**? Se non sapete che si tratta di **dolci**, allora buona lettura.

I **Gatti di Santa Lucia** (*Lussekatte*) sono dei dolci svedesi. Si preparano il 13 dicembre e hanno un'inconfondibile forma che ricorda un po' una S, ma anche la coda arrotolata, appunto, di un gatto. Sono morbidi, di colore giallo e molto profumati perché preparati con lo [zafferano](#).

La loro **storia** è affascinante. Il nome richiama **Santa Lucia**, protettrice della vista e portatrice di luce. Non tutti lo sanno, ma il 13 dicembre sarebbe il giorno più buio dell'anno. Proprio per la mancanza di luce sarebbe stato aggiunto lo zafferano, un ingrediente che **noi siciliani** conosciamo molto bene.

Un'altra leggenda attribuisce l'etimologia del nome a Lucifero e ai gatti. Secondo una credenza popolare tedesca, infatti, il diavolo con sembianze di un gatto spaventava i bambini e Gesù li proteggeva donando loro dolcetti che con il loro particolare **colore luminoso** lo avrebbe allontanato. Visto che nei Lussekatter c'è la **farina**, difficilmente un siciliano li cucinerebbe a Santa Lucia. Sono comunque da **provare**, perché sembrano davvero buoni!

## Ricetta dei Gatti di Santa Lucia

### Ingredienti

- 800 g di farina 00;
- 150 g di burro ammorbidito;
- 1 uovo medio;
- 170 g di zucchero;
- 15 g di lievito di birra fresco;
- 400 g di latte intero a temperatura ambiente;
- 2 g di zafferano in polvere;
- 1 pizzico di sale fino;
- 20 g di uvetta.

### Procedimento

1. Per fare i Gatti di Santa Lucia (Lussekatter) dovete anzitutto ammollare l'uvetta nell'acqua tiepida per 15 minuti circa.
2. Sciogliete il lievito di birra fresco in 50 g di latte a temperatura ambiente.
3. Versate il latte restante in un pentolino.
4. Aromatizzate con lo zafferano in polvere
5. Trasferite sul fuoco e scaldate fino.
6. A questo punto procedete con l'impasto.
7. Impastate la farina, il latte aromatizzato allo zafferano, il lievito sciolto nel latte e lo zucchero.
8. Solo dopo aver un po' amalgamato gli ingredienti, unite anche il sale.
9. Continuate a lavorare l'impasto sino ad ottenere un composto uniforme e compatto. Aggiungete un pezzetto alla volta il burro ammorbidito e lavorate bene, fino a farlo assorbire tutto.
10. L'impasto dovrà risultare sodo ed elastico.
11. Trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo brevemente, formando una palla.
12. Trasferitela in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore. Risulterà lievitato leggermente.
13. Versate nuovamente sul piano infarinato e dividete in 20 palline da 70 g l'una.
14. Per ciascuna pallina formate 1 filoncino da 30 centimetri e un diametro di circa 3 centimetri.
15. Mentre lavorate una pallina, tenete le altre coperte con pellicola.
16. Schiacciate leggermente la parte centrale del bigolo lasciando le due estremità di ciascun bigolo spesse 16.
17. Partendo da una delle due estremità, arrotolare la striscia sino a metà.
18. Capovolgete 18 e arrotolate dall'altro capo dell'impasto.
19. Adagiate l'uvetta al centro di ciascuna spirale.

20. Posizionate i dolcetti di Santa Lucia su una teglia foderata con carta da forno e lasciate lievitare nuovamente per circa 30 minuti.
21. Sbattete l'uovo in una ciotolina e spennellate la superficie dei dolcetti, dopo la mezz'ora.
22. Cuocete quindi in forno statico preriscaldato a 180° per 20/25 minuti.

**Buon appetito! – Foto: [erik forsberg](#) – [Licenza](#).**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gatti-di-santa-lucia-ricetta/>

Generato il 21/05/2025