

Cosi Duci o Cosi di Ficu, ricetta siciliana dei dolcetti delle Feste

Autore: Redazione

Data: 15 Dicembre 2022



Cosi Duci o Cosi di Ficu, ricetta siciliana dei **dolcetti** a base di **fichi secchi**. Si preparano nel mese di dicembre e delle festività natalizie e sono tipici di **Castellammare del Golfo** e del Trapanese.

Come fare i Cosi Duci dolci siciliani

Duci, cioè “dolci”, di nome e di fatto. Volendolo dire in Italiano, si chiamano proprio “cose dolci” queste scenografiche paste che richiamano, nel gusto, il [buccellato](#). Tipici di **Castellammare del Golfo**, ma diffusi in tutto l'**Agro Ericino**, sono antichissimi: si pensa risalgano al XVIII secolo. Sono noti in tutta la Sicilia e, tradizionalmente, accompagnano il mese di dicembre e le festività natalizie. Si chiamano anche **Cosi di Ficu**, per il **ripieno** di fichi secchi.

Sono talmente speciali da aver ottenuto un posto nella lista dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani**. A differenza del *cucciddatu* che si prepara a Palermo, hanno un'altra **forma** e utilizzano alcuni ingredienti un po' diversi, che scopriremo tra pochissimo.

Cosi Duci cosa sono e come si fanno

I **Cosi Duci** sono **dolcetti da forno**, intagliati rigorosamente a mano e con grande maestria. Nella forma ricordano foglie, fiori o anche coroncine. A seconda della zone, possono includere sapori diversi, come fichi o **agrumi**. La versione più classica farcisce l'impasto di frolla con **fichi secchi**, **mandorle tostate**, noci, **zuccata**, gocce di **cioccolato**, scorze d'**arancia** o scorze di **limone**.

A rendere i **dolcetti più scenografici**, ci pensano delle perline alimentari colorate, chiamate in siciliano "**nnaccareddi**". La copertura può essere a base di glassa o semplicemente con zucchero a velo. I fichi vengono fatti essiccare con largo anticipo al sole, quindi si ammorbidiscono con vino cotto.

Esiste anche una variante delle **Cosi di Ficu**. L'esterno è sempre in pasta frolla, ma all'interno c'è un [ripieno di mandorle](#) pelate e tritate, condito con gocce di cioccolato, zuccata, scorza di limone e di arancia. Vengono sempre ricoperti da zucchero a velo o **glassa bianca**.

La tradizione dei dolci siciliani

Un tempo, nei pomeriggi e nelle sere di dicembre, le donne di **Castellammare del Golfo** si riunivano per cucinare i **Cosi Duci**. Dopo aver preparato il ripieno, impastavano e intagliavano. Era un modo per stare insieme fino a tardi, facendo dolci destinati a tante famiglie.

Non è facile intagliare i **dolci siciliani**. La **forma** è sofisticata e artistica. Si tratta di un prodotto artigianale che, proprio nelle cucine delle case siciliane, raggiunge i suoi risultati più eccellenti. Oggi li si può comprare anche nelle pasticcerie e nei panifici. Se conoscete qualcuno che li fa, o li fate da voi, siete molto fortunati! **Passiamo adesso alla ricetta**.

Cosi Duci ricetta siciliana

Ingredienti

Per la frolla

- 500 g di farina 0;
- 500 g di farina 00;
- 250 g di strutto;
- 250 g di zucchero;
- 2 bustine vanillina;
- 270 ml di latte tiepido;
- 1 bustina lievito per dolci.

Per il ripieno

- 500 g di fichi secchi;
- 200 g mandorle di tritate finemente;
- 100 g di gocce di cioccolato;
- 100 g di uvetta sultanina;

- 3 cucchiaini di marmellata di arance;
- 1 cucchiaino di cannella;
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati;
- 20 ml di Marsala;
- Buccia grattugiata di una arancia non trattata.

Per la glassa

- 2 cucchiaini colmi di zucchero a velo;
- 1 cucchiaio di acqua.

Per decorare

- Palline colorate di zucchero;
- Zucchero a velo.

Procedimento

1. Per fare i Così Duci siciliane, dovete anzitutto mettere in ammollo in acqua bollente per 20 minuti i fichi e l'uvetta.
2. Passato il tempo scolateli e tamponateli con della carta da cucina.
3. Tritateli finemente e uno alla volta aggiungete tutti gli altri ingredienti del ripieno. Dovete ottenere un composto omogeneo.
4. Mettete a riposare in frigo per un paio d'ore.
5. Preparare l'impasto.
6. Unite le farine, la vanillina, il lievito e lo zucchero in una ciotola (o nella planetaria), quindi aggiungete lo strutto ammorbidito, poco alla volta.
7. Quando sarà tutto assorbito, aggiungete il latte a filo.
8. È il momento di dare forma ai dolcetti.
9. Prendete il ripieno e dividetelo in salsicciotti.
10. Stendete l'impasto, dopo averlo porzionato e dategli la forma di un rettangolo, grande abbastanza per un cilindro di ripieno.
11. Chiudete l'impasto sul ripieno e schiacciate leggermente.
12. Con un coltello molto affilato, incidete, dando la forma tipica. Verrà fuori una sorta di corona.
13. Preparate la glassa.
14. Aggiungere l'acqua allo zucchero a velo e mescolate.
15. Spennellate la glassa sui biscotti e cospargeteli con le palline colorate.
16. Infornare a 170° forno ventilato per 15 minuti.
17. Lasciate raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Buon appetito! – Foto di [Giovanna Navarra – CC BY-SA 4.0](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cosi-duci-ricetta/>

Generato il 21/04/2025