

# Sfincette di patate siciliane: la ricetta per l'Immacolata

**Autore:** Redazione

**Data:** 29 Novembre 2021



- **Sfincette di patate**, cosa sono e come si fanno.
- La ricetta siciliana per la **Festa dell'Immacolata**.
- **Ingredienti e procedimento** di un dolce facile e delizioso.

Le **festività invernali**, in particolar modo quelle del **mese di dicembre**, sono accompagnate in **Sicilia** da tanti [piatti deliziosi](#), sia dolci che salati. Oggi vogliamo dedicarci a un prodotto **dolciario siciliano** tanto semplice quanto buono: le **sfincette di patate**, chiamate anche **sfincette dell'Immacolata**.

Come si intuisce [dal nome](#), si preparano solitamente nel mese di dicembre, in particolare per le giornate del 7 e dell'8, cioè vigilia e Festa dell'Immacolata concezione. In realtà, vista la loro bontà, si è soliti riproporle spesso e volentieri. Ma **cosa sono le sfincette?**

## Cosa sono le Sfincette Siciliane

Sono dolcetti sofficiissimi: **frittelle di pasta** lievitata, a base di farina, **patate lesse**, latte e lievito di birra. Quando l'impasto è ben **lievitato**, si frigge a cucchiaiate in olio ben caldo. Si ricopre di zucchero semolato *et voilà*: il dolce è pronto.

Le sfincette di patate sono come delle [zeppoline](#), gonfie e dorate. Si servono a **merenda**, alla fine del pasto o in ogni momento in cui si vuole fare una dolce pausa. Il trucco è **mangiarle appena fatte**: potete anche preparare l'impasto con un po' di anticipo e friggerlo proprio all'ultimo momento, in modo da apprezzarne la **bontà**. Vanno facilmente a ruba, quindi fatene tante!

Se volete, potete arricchire l'impasto con **uvetta** e **gocce di cioccolato** o anche accompagnarlo con crema di pistacchio o crema alle nocciole. Il risultato è **morbidissimo**. Se siete intolleranti, potete anche sostituire il latte vaccino con quello vegetale. Potete anche aromatizzarle con **scorza d'arancia** o limone.

## Sfincette di patate siciliane ricetta

### Ingredienti

- 300 g di farina 00;
- 50 g di farina di semola;
- 200 ml di acqua tiepida;
- 200 g di patate;
- 8 g di lievito di birra fresco;
- 150 ml di latte tiepido;
- Zucchero semolato;
- Olio per friggere;
- 1 pizzico di sale.

### Procedimento

1. Per fare le **sfincette di patate**, dovete anzitutto lessare le patate intere.
2. Scolatele, schiacciatele con lo schiacciapatate e fatele freddare.
3. Quando saranno fredde, aggiungete la farina e la semola di grano duro.
4. Miscelate con una forchetta e unite anche il sale.
5. Unite il lievito sciolto nell'acqua e il latte, a poco a poco.
6. Mescolate bene, per fare assorbire il liquido agli ingredienti asciutti.
7. La consistenza sarà più solida di quella di una pastella.
8. Coprite con una pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo caldo, per circa un'ora.
9. Trascorso questo tempo, eliminate la pellicola: l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.
10. Scaldate l'olio in una padella dai bordi alti.
11. Quando sarà a una temperatura di 170°C circa, prelevate l'impasto a cucchiaiate.
12. Friggete le sfincette a poco a poco, rigirandole continuamente per farle dorare bene.
13. Scolatele su carta assorbente, quindi passatele nello zucchero. Potete anche aggiungere allo zucchero la cannella in polvere.

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

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sfincette-di-patate-ricetta/>

Generato il 14/05/2025