# Nipitiddata dolce messinese, ricetta per la Festa dell’Immacolata

**Autore:** Redazione

**Data:** 29 Novembre 2022

**Nipitiddata dolce della tradizione messinese**. Quando si avvicina la festa dell’Immacolata, è il momento di preparare questa autentica ricetta della tradizione, che si trova nelle **pasticcerie dai primi giorni di dicembre**, per tutto il periodo delle feste. Chiamato anche nepitillata, si può preparare benissimo in casa: scopriamo come.

## Dolcezze di dicembre, Nipitiddata Siciliana

Storia, ricetta, ingredienti e procedimento per fare la Nipitiddata: mettetevi comodi, perché oggi avremo davvero tanto di cui parlare. I dolci siciliani dell’Immacolata sono tanti e tutti deliziosi. Caratterizzano, in generale, tutte le festività di dicembre e hanno in comunque una imbattibile bontà.

Quando inizia il **mese di dicembre**, inizia anche un periodo ricco di **appuntamenti** e festeggiamenti della **tradizione**. In **Sicilia**, la Festa dell’Immacolata si lega indissolubilmente a tante **pietanze deliziose**, tra le quali **spiccano i dolci**.

Facciamo tappa a **Messina**, per conoscere da vicino il dolce dell'8 dicembre: la **Nipidittata**. L'avrete anche sentita chiamare "**Nepitillata**", con un nome che "italianizza" un po' la denominazione tradizionale. A partire da dicembre e per tutte le festività natalizie, la potete trovare nelle pasticcerie della **città dello Stretto** e dintorni.

In prossimità dell'Immacolata (e per tutto dicembre) a **Messina** non può mancare questo dolce. Si tratta di un **guscio fragrante di pasta frolla**, con un morbido e dolcissimo ripieno a base di **fichi secchi**, noci, mandorle, spezie, marmellata e un tocco di cioccolato. Avete intuito cosa richiama? Gli ingredienti sono simili a quelli del classico Buccellato.

La **ricetta** è un po' impegnativa e ci sono un po' di passaggi, ma non preoccupatevi. Basta leggere **ingredienti** e **procedimento**, quindi seguire tutto passo dopo passo. Il risultato finale, vi ripagherà di tutte le fatiche: sentirete che profumo e che sapore. Prima di mettere le mani in pasta, un po' di storia…

# Storia del dolce dell'Immacolata

Tipica della provincia di Messina, la **Nipitiddata** ha una **tradizione antichissima**. Pensate che, secondi alcune fonti, risalirebbe addirittura alle dominazioni romane e greche. Come tutti i dolci tipici di un territorio, ne esistono diverse versioni.

Naturalmente ogni famiglia ha la sua e la tramanda da una generazione all'altra. Anche questi dolcetti racchiudono una **simbologia religiosa**. Si dice infatti che siano un simbolo della maternità di Maria, poiché si **schiudono durante la cottura** rivelando il ricco **ripieno**, segno beneaugurante che preannuncia la nascita del Bambino Gesù.

Che altro dire, se non che la **Festa dell'Immacolata** in Sicilia è davvero un momento speciale? In generale, tutto il periodo che anticipa il Natale ha un'atmosfera davvero unica. Vediamo insieme come preparare il dolce messinese.

# Nipitiddata Messinese Ricetta

**Ingredienti**

**Per la frolla**

- 500 g di farina;
- 250 g di strutto (sostituibile con burro);
- 150 g di zucchero;
- 4 uova;
- 1 pizzico di sale;
- Latte.

**Per il ripieno e per completare**

- 1 uovo;
- 350 g di fichi secchi tritati;
- 150 g di gherigli di noce spezzettati;
- 50 g di cioccolato fondente a scaglie;
- 200 g di mandorle tostate e tritate;
- 100 g di uva passa;
- 1 pizzico di cannella;

- 1 chiodo di garofano in polvere
- 250 g di marmellata di albicocche
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata (arancia non trattata);
- Zucchero a velo.

**Procedimento**

1. Per fare la Nipitiddata, dovete anzitutto occuparvi della frolla.
2. Mettete su un piano la farina, creando la classica fontana.
3. Versatevi lo zucchero intorno.
4. Al centro mettete lo strutto un po' ammorbidito e il sale.
5. Impastate con la punta delle dita, creando un composto un po' "sbriciolato".
6. Aggiungete le uova e impastate velocemente. Se necessario, unite un po' di latte.
7. Non lavorate troppo l'impasto, perché potreste creare una frolla dura e poco friabile.
8. Quando avrete un composto omogeneo, avvolgetelo in un pezzo di pellicola trasparente per alimenti.
9. Mettete a riposare in frigo per 30 minuti.
10. Trascorso questo tempo, stendete la frolla su una spianatoia, aiutandovi con un po' di farina.
11. Ricavate dei dischetti del diametro di circa 12 centimetri.
12. Tritate la frutta secca per il ripieno.
13. Unite un pizzico di cannella, il chiodo di garofano, la marmellata, la scorzetta d'arancia e l'uovo.
14. Mescolate con cura per rendere omogeneo.
15. Su ogni dischetto mettete un paio di cucchiaini di ripieno.
16. Richiudete i margini, come fosse un fagottino.
17. Fate cuocere in forno già caldo a 150°C per circa 40 minuti.
18. Durante la cottura avviene una magia: i dolcetti si aprono e mostrano il ripieno.
19. Sfornate, fate freddare e completate con zucchero a velo.

***Buon appetito! – Foto: Pasticceria Gelateria Ragusa.***

---

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/nipitiddata-dolce-ricetta/

Generato il 13/11/2026