

Cuddureddi di Alcamo, ricetta siciliana di Natale

Autore: Redazione

Data: 13 Dicembre 2021



Scopriamo i **Cuddureddi di Alcamo**, dolcetti delle **feste**. Il **Natale** è accompagnato in **Sicilia** da tantissimi dolci. Tra questi, il più celebre è sicuramente il Buccellato, che viene declinato in tanti modi diversi. A seconda della provincia e del paese in cui si prepara, assume caratteristiche e forme diverse.

- **Cuddureddi di Alcamo ricetta** tipica siciliana.
- Si chiamano anche **Cuddureddi cu li ficu**, per via del loro dolce ripieno.
- Hanno una antica origine e sono una tradizione irrinunciabile.

Come fare i Cuddureddi di Alcamo

Le **festività natalizie** sono più **dolci** in **Sicilia**. Quando arriva il mese di dicembre, inizia un periodo davvero magico, accompagnato da tante prelibatezze. Il [Buccellato](#), in particolare, è Re della tavola.

Nelle diverse località siciliane, si preparano **tanti dolci** che si rifanno alla grande famiglia dei buccellati e [buccellatini](#), come i **Cuddureddi di Alcamo** (Trapani). Si pensa che siano i “discendenti” della “**cuddura**”, cioè una ciambella intrecciata nota in tutto il Sud dell’Italia.

Il termine deriva dal greco ????????, che **significa “corona”**, per l’originaria forma a ciambella. La forma permetteva ai pastori di infilare il prodotto nel bastone e in alcuni casi, addirittura, nel braccio. Le [cuddure](#) potrebbero aver avuto origine dal famoso “**buccellatum**” romano: un particolare pane a forma di **ciambella**.

I **Cuddureddi cu li ficu** che si preparano ad Alcamo, sono farciti di fichi secchi tritati, mandorle, cioccolato, uva passa, scorza di mandarino o di arancia, noci, zuccata e cannella. Una glassa di zucchero li ricopre, i **confettini colorati** li adornano. Per farli, il **consiglio** è di preparare impasto e farcitura con un giorno di anticipo: trovate tutte le istruzioni di seguito.

Ricetta dei Cuddureddi

Ingredienti

Per l’impasto

- 500 g di farina 00;
- 130 g di zucchero;
- 150 g di strutto;
- 120 g di latte;
- Mezza bustina di lievito per dolci;
- 10 g di ammoniaca;
- 1 tuorlo;
- 1 pizzico di sale;

Per il ripieno

- 160 g di fichi secchi;
- 80 g di mandorle;
- 80 g di noci;
- 100 g di cioccolato;
- 25 g di uva passa;
- 1 cucchiaino di cacao amaro;
- 60 g di marmellata di arance;
- 60 g di miele;
- 1 cucchiaino di cannella.

Per decorare

- 200 g di zucchero a velo;
- 1 albume;
- Codette o confettini colorati;
- 1 cucchiaino succo di limone;
- Un pizzico di sale.

Il Procedimento

1. Per fare i Cuddureddi di Alcamo, dovete anzitutto preparare il ripieno.
2. Mettete i fichi in ammollo in acqua calda per circa 20 minuti.
3. Scolateli e tritateli al coltello: deve risultare un composto simile a una marmellata "grossolana".
4. Metteteli in una ciotola.
5. Unite le mandorle e le noci tostate e poi tritati, la cannella, il cioccolato, il cacao amaro, la marmellata di arance, l'uva passa (ammollata e strizzata), il miele, il cacao e un pizzico di sale.
6. Amalgamate, poi metti a riposare nel frigorifero.
7. Occupatevi della frolla.
8. Setacciate la farina ed lievito in una ciotola.
9. Unite lo strutto, un pizzico di sale ed il tuorlo.
10. Lavorate fino ad ottenere un panetto omogeneo, che dividerete in due parti.
11. Schiacciate un po' ciascun panetto, rivestite con la pellicola trasparente e mettete a riposare nel frigorifero.
12. Il giorno seguente spianate la frolla non troppo sottile.
13. Con un coppapasta di circa 10 cm di diametro ricavate dei cerchi.
14. Mettete un paio di cucchiaini del ripieno dentro la prima metà del cerchio, senza fare toccare i bordi. Richiudete a libro e sigilla bene i bordi. Incidete con un coltello dei tagli sul lato destro.
15. Mettete su una teglia rivestita con carta da forno ed infornate a 180°C per circa 20-25 minuti.
16. Sfornate e fate raffreddare completamente.
17. Una volta fatti raffreddare completamente, passate alla glassa.
18. In una ciotola sbattete l'albume con il succo di limone ed un pizzico di sale.
19. Lavoratelo fino a farlo diventare bianco, ma senza montarlo a neve.
20. Unite lo zucchero a velo e lavoratelo con una spatola.
21. Decorate i Cuddureddi, cospargete con codette colorate e lasciate raffreddare in modo che la glassa indurisca. Foto di Ingazio Cavataio.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuddureddi-di-alcamo-ricetta/>

Generato il 13/05/2026