

Come fare la Nutella di nocciole siciliane, ricetta

Autore: Redazione

Data: 27 Settembre 2022



Nutella di nocciole siciliane, la ricetta per fare in casa una deliziosa **crema da spalmare**, con un tocco di **sicilianità**. Le **nocciole della Sicilia** sono molto buone e ricercate: una vera e propria eccellenza di diverse parti del territorio.

Nutella di Nocciole Siciliane, come si fa

In Sicilia sono le chiamiamo "[nuciddi](#)": maturano **alla fine dell'estate** e sono uno degli indiscussi simboli dell'autunno, insieme ad altri prodotti come castagne, funghi e **melograno**.

La **Nutella di nocciole siciliane** è facilissima da fare in casa: sarà perfetta per fare una piccola pausa. Una **crema di nocciole** perfetta per essere spalmata su **pane**, pan brioche e fette biscottate, ottima anche per farcire [crostate](#), torte e biscotti.

La maggiore zona di produzione di nocciole, nella nostra regione, è l'**area dei Nebrodi**: lì, infatti, i boschi sono ricchi di alberi che producono molto. Tra le località da visitare per andare a caccia di "nuciddi", ad esempio, ci sono **Sinagra** e anche [Raccuja](#).

L'**albero del nocciolo** è legato a significati profondi e simbologie: si dice che i suoi frutti siano il simbolo della luna, perché grazie alla luna, di notte, si possono scoprire le nocciole nascoste tra i rami.

Ricetta

Ingredienti

- Nocciole siciliane tostate e spellate, 100 g;
- Cioccolato fondente (o al latte), 100 g;
- Zucchero, 100 g;
- Latte intero, 100 ml;
- Cacao amaro, 20 g;
- Olio di semi di girasole, 50 ml;
- Mezza bacca di vaniglia;
- Sale.

Procedimento

1. Per fare la Nutella di nocciole siciliane, dovete anzitutto mettere le nocciole nel frullatore, fino a farle diventare una crema.
2. Unite lo zucchero e continuate a frullare;
3. Aggiungete anche il cacao, una presa di sale e l'olio di semi.
4. Continuate a frullare il composto, fino a ottenere una crema liscia.
5. A questo punto, sciogliete il cioccolato a bagnomaria.
6. Una volta che si sarà sciolto, unitelo alle nocciole e frullate.
7. Mettete in un pentolino il latte, insieme ai semi del baccello di vaniglia.
8. Quando il latte sarà caldo, unitelo alla crema di nocciole e cioccolato, mentre continuate a frullare.
9. Avrete una crema molto fluida, mettetela in un ciotola e fatela intiepidire.
10. Dopo che si sarà intiepidita, versatela nei barattoli e conservate in frigo.
11. Il consiglio è aspettare almeno 24 ore prima di mangiare la Nutella fatta in casa, in modo che tutti i sapori si siano assestati ed equilibrati. Potete conservarla in frigo per un paio di settimane.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/nutella-di-nocciole-siciliane-ricetta/>

Generato il 05/06/2026