

# Latte fritto siciliano, la ricetta: preparare la merenda perfetta è un gioco da ragazzi

**Autore:** Redazione

**Data:** 13 Febbraio 2025



Il **latte fritto (o fritto di latte)** è una **ricetta tradizionale siciliana**. Uno di quei piatti in grado di richiamare alla memoria i ricordi e riportare indietro nel tempo. Oggi non è più molto diffuso, ma merita sicuramente di essere riproposto. A riportarlo in auge sono stati anche i **simpaticissimi monaci dell'Abbazia di San Martino delle Scale**, a due passi da Palermo, che l'hanno proposto nel corso di una delle puntate de [Le Ricette del Convento](#), seguitissimo programma di Food Network.

Il latte fritto è una [merenda buona e genuina](#), perfetta per i bimbi in alternativa di qualcosa di confezionato. È perfetta anche per quelle occasioni in cui, magari, non abbiamo troppi ingredienti in casa, già a portata di mano, **ma abbiamo voglia di qualcosa di dolce**. Le premesse ci sono tutte e sono già deliziose: non resta che mettersi ai fornelli.

# Latte fritto ricetta e ingredienti

- Latte, 1 l
- Amido, 200 g
- Zucchero, 200 g
- Uova, 2
- Pangrattato, 200 g
- Limone non trattato, 1 (serve la scorza)
- Zucchero a velo

Per prima cosa, **si prepara la crema di latte**: si uniscono in un tegame prima le polveri, cioè amido e zucchero, quindi si unisce il latte e si accende il fuoco, mescolando bene con la frusta, per evitare che si formino grumi. Bisogna continuare a mescolare, a fuoco basso. Si unisce la scorza del limone, che profumerà e darà gusto alla crema.

Quando la crema si è addensata, si leva la buccia di limone, quindi il composto si mette in una teglia, livellando bene la superficie, e si fa freddare in frigo. Una volta che il composto si è rassodato, la crema va tagliata a fette abbastanza spesse: potete anche dare la forma che volete, valutando sempre che poi andrà panato e fritto.

Si sbattono le uova in una ciotola, quindi si passano le fette nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Le fette si friggono in olio caldo, giusto per fare dorare, perché la crema è già cotta. Quando sono pronte, si mettono a scolare su carta assorbente, per eliminare l'eventuale olio in eccesso. L'ultimo tocco è quello dello zucchero a velo, da aggiungere alla fine, dopo averle fritte tutte. Buon appetito!

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/latte-fritto-ricette-convento/>

Generato il 15/03/2026