

Passavolanti, ricetta siciliana: dolcetti così buoni, che finiscono in un baleno

Autore: Redazione

Data: 04 Marzo 2025



I **Passavolanti** sono un dolce iconico che arriva da Vicari, cittadina a circa 50 chilometri da Palermo. A metà tra biscotti e dolcetti, hanno un **profumo delizioso** e un gusto ricco di mandorla e cannella. La ricetta è stata anche presentata in tv e quella che vi proponiamo oggi è proprio la versione preparata durante [Le Ricette del Convento](#), il programma di **Food Network** girato in Sicilia.

A rivelarci l'origine del nome Passavolanti è don Anselmo: nel 1700, nella cittadina di Vicari c'era il **monastero**, che venne incaricato di preparare il **dolce** in occasione del **matrimonio del re**. Vennero preparati questi **dolcetti**, ma la gente presente all'evento era davvero troppa rispetto a ciò che era stato preparato. Il risultato? I **biscotti vennero distribuiti molto velocemente**, quindi passarono solo di sfuggita davanti agli occhi di molti. Ora che ne conosciamo l'origine, mettiamoci ai fornelli e prepariamo i Passavolanti.

Ingredienti e procedimento

- Mandorle tostate, 2 kg

- Zucchero, 800 g
- Farina, 350 g
- Uova, 6
- Cannella in polvere quanto basta
- Vanillina quanto basta

Per prima cosa, **bisogna tritare le mandorle tostate**: dato che è una quantità ingente, potete aiutarvi con un frullatore. Qualora non trovaste le mandorle tostate, potete tranquillamente tostarle voi, passandole un po' in **forno**. In una ciotola, **rompete le uova**, unite lo **zucchero a poco a poco** e montate (a mano o con la frusta elettrica). Aggiungete anche la farina a questo composto e continuate a mescolare con una frusta, per evitare che si formino grumi. Dopo aver incorporato la farina, **unite anche la cannella e la vaniglia**.

A questo punto, **unite le mandorle all'impasto**: potete utilizzare un tegame grande, perché il composto sarà voluminoso. Amalgamate bene e con molta cura, affinché la granella assorba bene tutto. Vi verrà più facile impastare con le mani, così potrete sentire la consistenza con le mani e capire a che punto della preparazione siete. Quanto tutto è ben mescolato, stendete il composto in una teglia ricoperta di carta da forno, coprendo tutto lo spazio con lo stesso spessore. **Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C** per circa 15 minuti. Sfornate e tagliate subito i vostri Passavolanti, quindi fate freddare bene. Buon appetito! Di seguito trovate la videoricetta. Se questa ricetta vi è piaciuta, provate anche [questo latte fritto](#), una dolcissima merenda.

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

Generato il 06/03/2026