

# Sbriciolata, ricetta siciliana: torta deliziosa con ricotta e frutta secca

**Autore:** Redazione

**Data:** 10 Marzo 2025



La **torta sbriciolata** è un dolce semplice e delizioso. La **ricetta** che vi suggeriamo è una versione alla siciliana di alcune preparazioni molto diffuse nel Nord dell'Italia. A proporla in tv, sono stati i monaci dell'**Abbazia di San Martino delle Scale**, durante una puntata de [Le Ricette del Convento](#) di Food Network. Si tratta di una torta perfetta da fare anche con i **bambini**, che non richiede perfezione o precisione, quindi è anche molto divertente: un vero e proprio elogio dell'imperfezione "positiva"!

Si può definire una torta di **tradizione "povera"**, che tuttavia non toglie nulla al gusto. La **ricotta** è una grande protagonista di questa ricetta, perché viene utilizzata per il ripieno, quindi il tocco siciliano è ben evidente!

Non servono troppi passaggi per realizzare questo dolce e ve ne renderete conto, leggendo **ingredienti** e **procedimento**. Non dimenticate di **mettere la ricotta il giorno prima a scolare bene**, perché così perderà il siero e sarà ben **asciutta**, perfetta per fare la **crema**. Quella utilizzata è, naturalmente, di pecora, poiché conferisce più gusto.

# Ingredienti e procedimento

- Farina, 400 g
- Ricotta di pecora, 800 g
- Uova, 1
- Burro, 150 g
- Zucchero, 350 g
- Lievito, 1 bustina
- Vanillina, 1 bustina
- Cioccolato fondente, 150 g
- Mandorle, 30 g
- Pistacchi, 30 g
- Nocciole, 30 g

Per fare l'impasto della **vostra torta sbriciolata**, versate in una ciotola la farina e 200 grammi di zucchero, (gli altri 150 grammi serviranno per la crema di ricotta), unite anche lievito e vanillina. Mettete in un pentolino il burro, per farlo sciogliere, quindi versatelo nella ciotola, mescolate e aggiungete anche l'uovo. Dovete lavorare l'impasto lasciando una consistenza "**sbriciolata**", proprio come dice il nome.

Vi serve una teglia del diametro di circa 26 centimetri, con il fondo foderato di carta forno. Passate del burro lungo i bordi della teglia, quindi **create il fondo della torta**. Prendete una parte di impasto, sbriciolandolo con le mani dentro la teglia. Quando avrete creato il fondo, mettete nella teglia la crema di ricotta. Per fare la crema di ricotta, tritate il cioccolato (se preferite, potete anche utilizzare direttamente le gocce) e unitelo alla ricotta ben asciutta e allo zucchero in una ciotola. Lavorate bene, fino a creare una crema (se volete, potete anche setacciarla per renderla più liscia, ma non è un passaggio necessario).

Dopo aver messo tutta la crema, livellate e coprite con l'impasto che vi è rimasto: compattatelo un po' e sbriciolate sopra. Tritate la frutta secca, creando una granella grossolana, quindi spargetela sopra la vostra torta. È il momento di infornare: fate cuocere a 200°C per 35 minuti, nella parte bassa del forno. Sfornate, fate freddare e servite. Buon appetito! Di seguito trovate la **videoricetta**. Se la torta sbriciolata vi è piaciuta, provate la ricetta del [fritto di latte](#): una merenda semplice e deliziosa!

---

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

Generato il 23/03/2025