Dimentica la cheesecake: questa torta siciliana è morbida, golosa e facilissima da fare

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 29 Gennaio 2026

*Soffice, cremosa, essenziale. La **Sicilianella** è una torta alla **ricotta** facile da fare, che conquista al primo assaggio e mette in ombra tanti grandi classici internazionali, come la cheesecake.*

Può sembrare una provocazione, ma basta assaggiare la Sicilianella per capire perché non teme il confronto con una cheesecake. Niente basi biscotto, **niente cotture complesse**, nessuna stratificazione. Solo pochi ingredienti, una lavorazione essenziale e un risultato sorprendente: una torta **morbida e cremosa**, che racconta la Sicilia nella sua forma più autentica. A sostituire il formaggio, è la **ricotta**, grande protagonista della pasticceria siciliana.

La Sicilianella è uno di quei dolci che nascono senza clamore, ma lasciano il segno. Si prepara in pochi minuti, cuoce lentamente e conquista per **equilibrio**, con la golosità delle gocce di cioccolato. Perfetta per chi ama la cassata al forno, ma ha poco tempo a disposizione.

Ricotta come anima del dolce

Dove c'è ricotta, c'è Sicilia. Nella Sicilianella questo ingrediente ha un vero e proprio ruolo identitario. La **ricotta siciliana** affonda le sue radici nella **pastorizia** e nella cultura contadina dell'Isola. Da secoli viene utilizzata nei dolci come simbolo di trasformazione: da alimento umile a materia prima capace di creare capolavori.

Nei dolci siciliani la ricotta non serve solo a dare cremosità. Racconta una storia di territorio, stagioni e saperi tramandati. La Sicilianella offre una **versione essenziale ma intensa** di un **patrimonio gastronomico** riconosciuto anche fuori dall'Italia.

Un dolce semplice che racconta una grande tradizione

La forza della Sicilianella sta nella sua immediatezza. Bastano cinque minuti di preparazione e pochissimi ingredienti. Eppure il risultato è **profondo** e **avvolgente**: una vera e propria coccola.

Non è un caso se i dolci a base di ricotta continuano a essere tra i più amati in Sicilia. Rappresentano la capacità dell'Isola di **valorizzare ingredienti semplici**, trasformandoli in simboli identitari.

Ingredienti essenziali, equilibrio perfetto

Gli ingredienti della Sicilianella per 8 persone sono pochi e ben bilanciati. Ogni elemento ha una funzione precisa, senza sovrapporsi agli altri.

- uova, 3
- zucchero semolato, 150 g
- ricotta, 500 g
- fecola di patate, 50 g
- gocce di cioccolato fondente, 100 g
- vanillina 1 bustina
- cannella in polvere
- zucchero a velo

La fecola dona struttura senza appesantire. Le gocce di cioccolato aggiungono contrasto. La cannella chiude il profilo aromatico con discrezione. Il risultato è una torta che resta **cremosa al centro**, senza risultare umida o cruda.

Preparazione

Il procedimento è diretto e lineare. Uova e zucchero vengono montati fino a ottenere un composto spumoso. Si aggiungono le polveri, poi la ricotta, che trasforma la spuma in una crema compatta e setosa. Solo alla fine entrano le gocce di cioccolato.

Il composto va versato in uno stampo da 23 a 26 centimetri, a seconda dell'altezza desiderata. La cottura avviene a 170 gradi per circa 55 minuti, in forno preriscaldato. Durante la cottura la torta si

gonfia, poi si assesta naturalmente. Una spolverata di zucchero a velo e cannella completa il dolce.

Perché la Sicilianella convince più di una cheesecake

Meno costruita, più sincera. Rispetto alla cheesecake, la Sicilianella rinuncia alla complessità strutturale e punta tutto sulla materia prima. È più leggera, meno zuccherina, più digeribile. Non cerca effetti speciali, ma lascia spazio al gusto.

È un dolce che non stanca, che si presta a essere servito in ogni momento e che funziona anche senza accompagnamenti. Una torta che dimostra come la cucina siciliana sappia essere moderna senza tradire se stessa.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/sicilianella-torta-siciliana-ricotta-piu-buona-cheesecake/

Generato il 10/02/2026