

# Non chiamarli ciambelline: i cuddureddi siciliani li riconoscerai al primo morso

**Autore:** Maria Carmela Vassallo

**Data:** 03 Febbraio 2026



*A Misilmeri il Carnevale ha il profumo di un dolce che sa di zucchero e cannella. I cuddureddi non sono solo una semplice ricetta, ma un assaggio di tradizione che unisce festa, memoria e cucina di casa.*

## La Sicilia in cucina

Il **Carnevale** è un tempo sospeso. Segna il confine tra l'inverno e la **Quaresima**, tra l'eccesso e l'attesa. La cucina è una parte fondamentale di tutto questo e i **dolci fritti** occupano un posto centrale, perché raccontano abbondanza, condivisione, comunità. È in questo contesto che vogliamo collocare i cuddureddi di Misilmeri.

In Sicilia esistono molte versioni di [cuddureddi](#) (chiamati anche cudduredri) e, a seconda del luogo in cui vengono preparati, le ricette possono essere diverse e legate a differenti periodi dell'anno. Il nome cambia, le forme si adattano, gli ingredienti si modificano. Non esistono dunque delle regole troppo rigide per le ricette, ma resta un tratto comune: l'origine domestica, popolare, mai codificata del tutto. Ogni comunità ha costruito la propria **variante**, trasformando una base semplice in un segno distintivo.

A Misilmeri, in provincia di Palermo, questi cuddureddi si collegano al Carnevale, ma diciamoci la verità: nulla vieta di farli in altri momenti dell'anno! Sono un [dolce fritto essenziale](#), privo di farciture o decorazioni complesse. L'impasto nasce da acqua, zucchero, farina di grano duro, scorza di limone e olio d'oliva. Dopo la frittura viene **completato con zucchero e cannella**. Il risultato è asciutto, profumato, diretto. Perfetto per grandi e piccini.

## La ricetta

La forza dei cuddureddi di Misilmeri sta nella loro semplicità. Le **dosi e i gesti** si tramandano in ambito familiare, spesso senza essere scritti. La ricetta tradizionale prevede:

## Ingredienti

- acqua, 1/2 litro
- farina di grano duro, 250 g
- limone, 1 per la scorza
- olio d'oliva, 1 cucchiaio
- zucchero
- cannella in polvere
- olio di semi per friggere
- 

## Procedimento

1. La preparazione inizia mettendo in un tegamino l'acqua, la scorza di limone, lo zucchero e l'olio d'oliva. Il composto viene portato quasi a ebollizione. A questo punto si aggiunge la farina di grano duro lentamente, mescolando per circa due minuti. L'impasto deve risultare compatto e uniforme.
2. Dopo un breve raffreddamento, sufficiente a poterlo maneggiare, si procede per dare la forma. Si preleva una piccola quantità di composto, la si arrotola formando strisce lunghe circa sette centimetri, si schiaccia leggermente al centro e si chiude ad anello. Nasce così la cudduredda, che qui ha una forma circolare.
3. **La frittura come momento centrale** La frittura richiede attenzione. L'olio di semi deve essere abbondante e caldo, capace di avvolgere completamente i cuddureddi. Il tempo è di circa cinque minuti. La superficie deve dorarsi in modo uniforme, senza bruciare. Una volta scolati, i dolci vengono poggiati su carta assorbente e poi passati nello zucchero e cannella.

I **cuddureddi vanno mangiati caldi**, quando sprigionano al meglio il loro profumo.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/non-chiamarli-ciambelline-cuddureddi-siciliani-misilmeri-ricetta/>

Generato il 10/03/2026