

Da Agira, gli infasciatelli: Ricetta Siciliana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 11 Settembre 2014



01 In un piccolo comune della provincia di Enna, sono nati gli infasciatelli (“mbasciatiddi di meli”). Dolci semplici ma molto nutrienti, normalmente realizzati a forma di ‘S’.

Assieme alle cassatelle, questi dolci non mancano mai sulle tavole natalizie di Agira, Assolo, e altri comuni della provincia. Il nome proviene dalle strisce di pasta che fasciano il ripieno, che viene realizzato in diverse varianti di mandorle e miele. Questo dolce somiglia molto al baklava greco (di origini turche), chissà che gli infasciatelli non abbiano origine proprio da lì!

Normalmente, questi biscotti vengono avvolti in pasta frolla ma ad Agira, viene fatto un involto molto particolare, con una pasta molto sottile, la pasta ‘tennira’ (tenera), che viene utilizzata per

realizzare molti dolci tipici. Qui, vi daremo la ricetta base, sia della pasta che dei dolci, che potrete cambiare a vostro gusto.

Ingredienti:

Per la sfoglia:

2,5 kg. di farina tipo 00

600 gr. di zucchero

1 kg. di sugna

4 uova

Per il ripieno:

1 kg. di miele

1 kg. di mandorle tostate

250 gr. di farina

Per guarnire:

zucchero

cannella in polvere

Preparazione:

Parti preparando innanzitutto la pasta tennira, che dovrà rimanere a riposo per almeno due ore. Mescola bene la farina con la sugna: puoi mettere il tutto su un piano di lavoro e usare le mani, oppure una planetaria con strumento a foglia. Dopodiché, in una ciotola, sbatti le uova con lo zucchero e unisci i due composti: farina e uova. Aggiungi, se necessario, pochissima acqua e inizia a impastare per bene fino a che i due composti non si saranno ben amalgamati.

Ora possiamo occuparci del ripieno: macina, ma non troppo, le mandorle tostate che devono rimanere grossolane perché andranno a costituire il nostro ripieno, e impastale con farina e miele che avrai sciolto precedentemente.

Stendi la sfoglia di pasta tennira e ricava, con una rondella dentata, delle strisce larghe circa 1-2 cm.

Ora, con il ripieno, forma dei bastoncini di circa 10/12 cm. Ora, se preferisci, puoi dare agli infasciatelli la tipica forma a 'S': chiudi i bordi dei rettangoli, e ruota ogni dolcetto su se stesso, noterai subito l'effetto bicolore della pasta e del ripieno. Poi forma due curve, come nella 'S'.

Metti gli infasciatelli in una teglia foderata con cartaforno. Ci vorranno circa 10 minuti. Appena gli infasciatelli saranno pronti, prepara un piatto con zucchero e cannella, e passaci i tuoi infasciatelli per guarnirne la superficie.

Autore | [Enrica Bartalotta](#)

[Credit Immagine](#) •

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/agira-gli-infasciatelli-ricetta-siciliana/>

Generato il 12/06/2026