

# GRANBRIMUS E PASTICCIOTTI ovvero....dolci tipici di Naro (AG) ricetta di Mimma Morana

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 05 Novembre 2015



01 Da: [Pasticci & Pasticcini di Mimma Morana](#)

*Questo, per me , è stato un anno intensissimo!!! pieno di eventi, nuove esperienze bellissime, grandi soddisfazione e sogni realizzati*

*ma, anche, di sofferenza fisica e stress di vario tipo.*

*Il bello e il meno bello si sono alternati, piu' o meno equamente, come è "nell'ordine delle cose" dell'esistenza degli esseri umani e quindi...**NON MI LAMENTO!!***

*Tra le cose "meno belle" che mi sono accadute, c'è stata la mia caduta con conseguente frattura del ginocchio che mi ha costretto ad un lungo periodo di fisioterapia.*

*Si sa, sono cose lunghe, noiose, quotidiane e pesanti da affrontare.*

*Si incontra tanta gente e , tra una macchina e l'altra, si socializza, inevitabilmente.*

*Varia umanità...ognuno con una storia da raccontare..ognuno con il proprio fardello di sofferenza...con la voglia di condividere anche le proprie esperienze per sentirsi incoraggiati nel lungo cammino della riabilitazione, per mantenere la speranza che staremo meglio, che passerà anche questo.*

**E poi ci sono i fisioterapisti.**

*Gente che lavora sodo, che sa ascoltare...con i quali, nel tempo, si instaura anche un rapporto d'amicizia, che è importante nel processo di guarigione.*

*Io ho trovato **Matteo e Giusy**.*

*Matteo ha avuto , in carico, la mia terapia e , con perizia , metodo e qualche risata, è riuscito ad "infliggermi" sofferenze che , però, mi hanno condotta, rapidamente, al totale recupero.*

*Giusy, vicina di postazione, un'appassionata di cucina e una buona cuoca che mi narrava di dolci tipici del suo paese Naro in provincia di Agrigento.*

*Sapete già quanto io sia avida di imparare cose nuove, piatti della tradizione delle varie province della Sicilia, così variegate e ricche da poter condividere , con il resto del Mondo, nel mio blog e*

*quindi le ho chiesto di "**narrarmi**" questi dolci che non conoscevo : i **GRANBRIMUS***

*Si tratta di biscotti, di consistenza molto simile ai savoardi, buoni, friabili e profumati .*

*Ma possono essere "trasformati" in goduriosi pasticcini, farciti con crema pasticcera e ricoperti di glassa bianca di zucchero e codette colorate e cambiano anche il nome...diventano i*

**PASTICCIOTTI.**

*E, per farmi comprendere meglio, di cosa stessimo parlando, si è presa anche la briga di , acquistarli e farmeli provare !!!*

*Quindi ecco la ricetta !!!*

### **Ingredienti:**

- 1½ kg di farina 00
- 200 gr. di zucchero
- 50 gr. di strutto
- 20 gr. di ammoniaca per dolci (1 bustina)
- 2 uova
- 1 bacca di vaniglia
- 200 gr. di latte intero

Per la farcitura 1½ l. di crema pasticcera e la ricetta la trovate [QUI](#)

### **Per la glassa:**

- 200 gr. zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50 gr. codette colorate

### **Procedimento:**

- in una planetaria, a montare le uova con lo zucchero
- aggiungere tutti gli altri ingredienti e i semi della bacca di vaniglia
- lavorare energicamente sino ad ottenere un composto fluido ma denso e omogeneo
- riempire una sac à poche con il composto e su una teglia, coperta di carta forno, formare tanti

savoardi ben distanziati tra loro

– infornare a 170° sino a che saranno appena dorati

– farcire con la crema pasticcera (**non devono essere inumiditi di bagna**)

– guarnire con glassa e codette colorate









Le ricette di Mimma su:

<http://pasticciepasticcini-mimma.blogspot.it/>

<https://www.facebook.com/groups/596056093791495/?fref=ts>

<https://www.facebook.com/PasticciPasticciniDiMimma>

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/granbrimus-e-pasticciotti-ovvero-dolci-tipici-di-naro-agricetta-di-mimma-morana/>

Generato il 16/06/2026