

Olivette di Sant'Agata, ricetta catanese tradizionale e unica

Autore: Emma Luali

Data: 23 Gennaio 2020



Le **Olivette di Sant'Agata** sono una tradizionale ricetta, preparata a [Catania](#) in occasione della [Festa di Sant'Agata](#), Patrona della città. Dalla fine di gennaio fino a metà febbraio, la città di Catania è in subbuglio per i festeggiamenti e la gente affolla le strade con grande partecipazione sbocconcellando leccornie tradizionali di ogni genere.

Le Olivette di Sant'Agata insieme alle Cassatedde o [Minni di Sant'Ajta](#), sono tra le più richieste, infatti in tutte le pasticcerie più rinomate della città le Olivette di Sant'Agata e le Cassatedde vengono perfino esposte nelle vetrine in onore della Santa. Ma è principalmente a casa che questo tipico dolce viene preparato soprattutto dalle mamme sia per la facilità e velocità di realizzazione, ma anche perché è molto amato dai **bambini** per la piccola dimensione e per il suo colore verde brillante.

Un dolce tra storia e leggenda

Le olivette di Sant'Agata si ricollegano ad un episodio narrato nella agiografia della santa. Mentre era ricercata dai soldati di Quinziano, nel chinarsi per **allacciare un calzare**, vide sorgere davanti a sé una pianta di olivo selvatico che la nascose alla vista delle guardie e le diede i frutti per sfamarsi

Ricetta Olivette di Sant'Agata

Ingredienti

- 300 g di mandorle sgusciate
- 300 g di zucchero
- 1 cucchiaino di Rum
- 1 cucchiaino di colorante verde per dolci
- Acqua q.b.

Preparazione

1. Tritate le mandorle insieme a 100 gr di zucchero e riducete il tutto in farina.
2. Sciogliete in poca acqua il resto dello zucchero fino a renderlo liquido.
3. Adesso unite la farina di mandorle con lo zucchero liquido ed aggiungete anche un cucchiaino di rum ed il colorante verde e quindi amalgamate fino a rendere il composto omogeneo, compatto ed uniforme nel colore.
4. Prendete un pezzettino di impasto alla volta e modellate delle palline allungate, come delle olive, e cospargetele di zucchero.
5. Lasciate riposare e dopo che saranno asciutte le potrete servire in un vassoio.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/olivette-di-santagata-catanesi-ricetta/>

Generato il 17/03/2026