

Semifreddo di scaccio, ricetta golosa che omaggia la tradizione

Autore: Emma Luali

Data: 01 Luglio 2021



La tradizione siciliana in un dolce.

- **Semifreddo di scaccio:** avete proprio letto bene!
- Una [ricetta](#) dolce e **fresca**, che rappresenta benissimo la [nostra isola](#).
- Non è difficile da [preparare in casa](#): di seguito ingredienti e procedimento.

Se siete siciliani – o siete stati almeno una volta in Sicilia – avete sicuramente visto almeno una volta una di quelle bellissime bancarelle colorate, che espongono [tanta frutta secca](#). Le classiche “montagnette” di mandorle, arachidi, noci, pistacchi, anacardi, nocciole e ogni ben di Dio sono il classico “scaccio”, più che uno snack, un passatempo. Il **Semifreddo di scaccio** è una [ricetta](#) dello **chef palermitano Roberto Lombardo** che unisce due elementi della [tradizione](#) siciliana: lo “[scaccio](#)” ed il **semifreddo**. Un dessert che coniuga due sapori della tradizione siciliana ma con uno

sguardo alla **modernità**, che si presenta egregiamente come **monoporzione**.

Ricetta del Semifreddo di scaccio

Ingredienti

- 300 g di zucchero;
- 90 g di calia (ceci tostati);
- 60 g di nocciole tostate;
- 60 g di arachidi tostate;
- 60 g di pistacchi tostati (tutti sgusciati);
- 80 g di semi di zucca tostati (semenza);
- 80 g di semi di girasole tostati (sempre sgusciati);
- 70 g di mandorle tostate;
- 800 g di panna fresca da montare;
- 12 albumi;
- 200 g di zucchero (per la meringa);
- 100 g di miele di carrubo.

Procedimento

1. Per fare il Semifreddo di Scaccio, dovete anzitutto caramellare lo zucchero con lo scaccio, cioè tutta la frutta secca, su fuoco moderato.
2. Stendere il composto su marmo o teglia e fare raffreddare.
3. Togliere circa 100 grammi e sbriciolarlo, il restante grossolanamente da accantonare.
4. Montare la panna e conservarla subito in frigo.
5. Montare a meringa albumi e zucchero.
6. Mischiare delicatamente panna, miele e scaccio sbriciolato, poi aggiungere la meringa mescolando da sotto verso sopra molto delicatamente.
7. Dividere lo scaccio intero nelle formine e sopra il composto ottenuto.
8. Congelare per almeno 3 ore prima di servire.

Buon appetito! – Foto: [Daniele2399](#) – [CC Attribution-Share Alike 4.0 International](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/semifreddo-siciliano-di-scaccio-ricetta/>

Generato il 26/04/2025