

Petrafennula ricetta di un antico dolce siciliano

Autore: Redazione

Data: 11 Novembre 2019



La **Petrafennula** è un tipico [dolce siciliano](#). Si tratta di una **ricetta antica**, che affonda le sue origini nel passato arabo della nostra isola. Chiamata anche *Pietrafendola* o *Petrafernula*, è diffusa in tutta la **Sicilia** e si consuma tradizionalmente per la **Festa dell'Immacolata** – l'8 dicembre – e nel periodo natalizio. Si prepara con [miele](#), mandorle, bucce di [cedro](#) e arance, confetti e cannella. È una sorta di torrone estremamente duro.

In riferimento alla Petrafennula c'è un famoso [modo di dire](#) siciliano: *Fàrisi petrafènnula* ("diventare petrafennula"). Con questa espressione si intende infatti "irrigidirsi in un proponimento o rendersi inamovibile da un luogo".

La Petrafennula non è un dolce di facilissimo consumo, perché è molto dura. Esiste un solo modo per mangiarla: lasciarla sciogliere pazientemente in bocca. Il momento ideale per godere della bontà di questo dolce siciliano è la fine del pasto, ma va benissimo anche come piccolo snack. Nel

mele di dicembre fa bella mostra di sé insieme agli altri dolci tipici del periodo, come il [buccellato](#).

Leggendo la ricetta, vi renderete subito conto del fatto che prepararla è davvero **semplicissimo**. Vediamo insieme come fare.

Ricetta Petrafennula

Ingredienti

- 500 g di miele
- 300 g di buccia d' arancia e di cedro
- 200 g di mandorle e confetti
- cannella

Procedimento

1. Far cuocere il miele con le bucce d'arancia e di cedro tagliate a listerelle.
2. Togliere dal fuoco e unire le mandorle e i confetti tagliati a metà e la cannella.
3. Mescolare bene e versare il composto su un marmo unto d'olio.
4. Appena freddo, tagliarlo a pezzi.

Buon appetito!

Foto di Dario Pirrone

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/petrafennula/>

Generato il 24/04/2025