

# ‘Mpanatigghi di Modica, ricetta: un dolce per veri intenditori

Autore: Redazione

Data: 21 Settembre 2021



## Un dolce siciliano molto particolare.

- ‘Mpanatigghi di Modica, i [biscotti](#) con **carne di manzo** e [cioccolato](#).
- La ricetta dei **panzerotti siciliani** dal **ripieno** a sorpresa.
- Ecco qual è la loro **storia** e come si fanno: **ingredienti** e **procedimento**.

Esistono **dolci** della [tradizione siciliana](#) che accostano ingredienti e sapori davvero particolari. Tra questi rientrano senza ombra di dubbio i [biscotti](#) ripieni di cui vogliamo parlarvi oggi. Si chiamano **‘Mpanatigghi di Modica** e sono panzerotti ripieni con un composto di **mandorle, noci, cioccolato**, [cannella](#), chiodi di garofano e – sorpresa, sorpresa – **carne di manzo**. Ebbene sì: c’è la carne dentro. Si tramandano da generazione e prendono anche il nome di **‘mpanatiglie** o dolci di carne.

A crearli furono, probabilmente, i [pasticcieri siciliani](#) durante la dominazione spagnola del **Regno di Sicilia**, nel XVI secolo. Conferma di questo si trova sia nell'etimologia del nome (derivante dallo spagnolo "empanadas o empadillas"), sia nell'accostamento inusuale di **carne e cioccolato**. L'unione di questi sapori giunge proprio dall'America Ispanica. In origine si usava carne di selvaggina, oggi viene sostituita dalla carne di manzo.

## 'Mpanatigghi tra storia e leggenda: le curiosità

Questo dolce è accompagnato da alcuni **aneddoti**. Si narra che nacquero per mano delle [suore di un monastero](#), le quali (forse impietosite per le fatiche dei confratelli predicatori che giravano fra i vari conventi in periodo quaresimale) nascosero carne tritata tra il pesto di **mandorle e il dolce di cioccolato**, il cui consumo era consentito anche in periodo di digiuno, perché ritenuto alimento di **magro**. Secondo altri, invece, la preparazione di questo dolce era legata all'utilizzo di carne di selvaggina nei periodi di sovrabbondante caccia.

Esistono delle varianti che prevedono la preparazione di **un'unica tortiera**, foderata con la pasta, e coperta con la stessa ed anche una variante con le [melanzane](#) al posto della **carne**. Di elaborati a base di carne la [cucina tradizionale della Sicilia](#) è piena: si pensi, ad esempio, alla ricetta del **pasticcio di pollo** di un emiro di Catania di nome Ibn Timnah. Inoltre tra la fine del Settecento ed i primi dell'Ottocento erano molto noti i dolci di carne delle monache del **Monastero dell'Origlione** di Palermo e i "**pasticciotti di carni ca ciculatti**" del convento di Mazzarino in provincia di **Caltanissetta**.

## Ricetta 'Mpanatigghi

### Ingredienti

#### Per la pasta

- 500 g di farina 00;
- 125 g di zucchero;
- 100 g di sugna;
- 5 tuorli d'uovo;
- 1 uovo;
- 100 cl di acqua.

#### Per il ripieno

- 200 g di filetto di carne;
- 200 g di mandorle tostate tritate;
- 250 g di zucchero;
- 2 tavolette di cioccolato di Modica;
- Cannella;
- Chiodi di garofano.

### Procedimento

1. Per fare gli 'mpanatigghi dovete anzitutto impastare a poco a poco la farina con le uova.
2. Aggiungete tutta la sugna e lo zucchero in modo da ottenere una pasta morbida ed omogenea.
3. Lasciate riposare un po' fra 2 piatti (se resta della farina che le uova non assorbono, questa servirà per preparare i dischi di pasta).

4. Per il ripieno, dovete fare asciugare la carne sul fuoco in un tegamino e poi tritarla 2 volte, unirvi lo zucchero e tritare l'impasto.
5. Aggiungere le mandorle, la cannella, i chiodi di garofano e le chiare rimaste dall'impasto della pasta (se la conserva risultasse un po' dura aggiungervi qualche altra chiara mescolando bene).
6. La pasta va divisa in 4 parti uguali.
7. Da ognuna di queste parti si devono ottenere 9-10 dischi.
8. Mettete un po' di conserva su metà di ogni disco e coprite con l'altra metà, avendo cura di inumidire i bordi della 'mpanatigghia in modo che si chiuda perfettamente.
9. Fate sopra ogni dolce un forellino con la punta del coltello e infornate a 180° per 15 minuti.
10. Cospargete di zucchero a velo e servite.

***Buon appetito! – Foto di Toni Vasta.***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mpanatigghi-di-modica/>

Generato il 16/03/2026