

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torrone siciliano

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:  
[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **torrone siciliano** è uno dei grandi [classici del Natale](#): si può fare in versione bianca, al cioccolato... o a base di miele, tipico siciliano, come quello che ti proponiamo oggi! Il **torrone di mandorle e miele**, ovvero il **torrone siciliano**, conosciuto anche come croccante di mandorle, è molto diffuso soprattutto nel sud Italia e, in Sicilia, non c'è nonna che non lo prepari per deliziare figli e nipoti quando andranno in visita per le **festività di fine anno**.

Il **torrone siciliano** differisce un po' dal classico **croccante**, che è più sottile e senza miele, il **torrone con miele e mandorle**, piacevolmente aromatizzato all'arancia, è la versione "ricca" della [cubaita](#)

, preparata con i semi di sesamo.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, un buonissimo torrone siciliano come vuole la tradizione!

Se oltre ai [dolci siciliani per Natale](#) vuoi esplorare qualche altra idea, ecco per te alcune ricette che potrebbero interessarti:

[Biscotti di vetro](#)

[Clementine al cioccolato](#)

[Casetta di pan di zenzero](#)

[Mostaccioli](#)

[Gubana](#)

## INGREDIENTI

MANDORLE SGUSCIATE è indispensabile che abbiano la pellicina - 500 gr  
MIELE 250 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
ARANCIA 1

## PREPARAZIONE

- 1** Vediamo insieme come cucinare il torrone siciliano in modo semplice e veloce: per prima cosa, grattugia la scorza dell'arancia e mettila da parte. Taglia l'arancia a metà e ricavane il succo con uno spremiagrumi.





**2** Versa il succo d'arancia in un pentolino e aggiungi lo zucchero, poi mettilo sul fuoco e fai sciogliere lo zucchero a fiamma dolce, infine unisci anche il miele.





**3** Fai sciogliere per bene il miele e aggiungi le mandorle, cuoci a fiamma bassa per una

mezz'oretta, mescolando di tanto in tanto. Quando il composto si sarà leggermente imbrunito e si staccherà facilmente dalla pentola, sarà pronto.







4 Spennella un foglio di carta forno con un filo d'olio di semi e versa il torrone al suo interno.





**5** Dai al composto una forma rettangolare e livella la superficie, poi ricoprilo con le parti eccedenti di carta forno. Lascia raffreddare completamente per almeno 3 ore, poi taglia il torrone siciliano a cubetti e assaggialo subito, oppure conservalo in un contenitore ermetico.



