

Amaretti *Amaretus*



TEMPI DI ESECUZIONE:

45 minuti (circa 20 minuti per la preparazione e 25 minuti di cottura)

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI:

1 kg di mandorle (circa 850 g di mandorle dolci e 150 g di mandorle amare), 1 kg di zucchero, 10 albumi, la scorza grattugiata di 4 limoni.

Una manciata di mandorle intere per la decorazione.

PREPARAZIONE:

Liberare le mandorle dal guscio, spollentarle, spellarle e lavarle. Farle asciugare a temperatura ambiente per qualche giorno, avendo cura di rimestarle di frequente, poi procedere alla loro macinazione.

In una terrina mescolare le mandorle tritate, lo zucchero e la scorza grattugiata di limone. Montare a neve gli albumi e unirli gradatamente all'impasto, amalgamando con cura gli ingredienti. Quando l'impasto risulta sufficientemente omogeneo modellare gli amaretti: per ognuno inumidirsi le mani con l'albume e creare delle sfere aventi un diametro di circa due centimetri e mezzo. In un piatto mettere un poco di zucchero e farvi rotolare gli amaretti in modo da inzuccherarli uniformemente; disporli distanziati di circa quattro centimetri l'uno dall'altro in una teglia foderata con la carta da forno e sistemare sulla sommità di ognuno una mandorla intera. Accendere il forno, portarlo alla temperatura di 130°, infornare gli amaretti e lasciarli cuocere per circa venticinque minuti, fino a quando saranno uniformemente dorati.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

Malvasia di Cagliari, Vernaccia

SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITÀ' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO:

In passato gli amaretti venivano generalmente preparati in occasione delle festività religiose e paesane.

NOTE/CURIOSITÀ:

Per facilitare il montare a neve degli albumi è possibile aggiungere un pizzico di sale o di zucchero. Tradizionalmente, nella preparazione dei dolci si aggiunge un pizzico di sale in segno di buon auspicio.