

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti sardi di Zia Lina, ricetta originale Triei (OG)

di: *Fabrizio Ligis*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 500 gr

MANDORLE PELATE AMARE 40 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 500 gr

ALBUMI 4-5 -

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

mezzo limone -

VANILLINA 1/2 bustina -

PER DECORARE

MANDORLE PELATE 30

CILIEGINE CANDITE 15

PREPARAZIONE

1 Macinare le mandorle dolci e amare con l'apposito macinino per le mandorle in alternativa userete un tritatutto omogenizzatore elettrico o un food processor. In questo caso, occorre aggiungere un cucchiaino di zucchero per evitare che la macinazione produca l'olio di mandorla rendendo la farina umida e pastosa, quindi inutilizzabile.

La farina di mandorle che otterrete non dovrà essere fine ma leggermente granulosa.

In una ciotola capiente verserete la farina di mandorle e 400 g di zucchero (i rimanenti 100 g serviranno dopo) che mescolerete con gli aromi: buccia grattugiata di mezzo limone e 1/2 bustina di vanillina.

Versate nella ciotola poco alla volta gli albumi d'uova che avrete prima sbattuto pochissimo con l'aiuto di una forchetta o con una piccola frusta.

Gli albumi non vanno montati a neve ma solamente sbattuti.

Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto che vi consentirà di fare con le mani delle palline umide.

Se userete un'impastatrice monterete il gancio a K e la velocità sarà regolata al minimo.

Vi consiglio di versare l'albume d'uovo poco alla volta fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Basteranno quattro albumi, se l'impasto è ancora "secco", aggiungete tutto o parte di un altro albume.

Quando il composto sarà ben amalgamato lasciate riposare per venti minuti.

Foderate le teglie (ne serviranno due) con la carta da forno. Fate delle palline con le mani un poco più di una noce e rotolatele nello zucchero rimasto della ricetta affinché rimangano uniformemente cosparsi di zucchero.

Disponete le palline sulle teglie distanziandole (NON vanno schiacciate - perché in

cottura pretenderanno la forma classica degli amaretti).

A piacimento si possono decorare con una mandorla intera o mezza ciliegia candita.

Preriscaldate il forno a 160°C e infornate per circa venti minuti. Controllate il fondo degli amaretti che deve essere dorato, mai bruciato. Se trascorsi venti minuti non sono ancora cotti, lascerete cuocere per altri dieci minuti circa.