

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta Martorana

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 kg di zucchero
500 g di mandorle
400 g di glucosio
farina
gomma arabica

PREPARAZIONE

1 Pestare le mandorle prima scottate in acqua bollente e pelate e aggiungervi, ogni tanto, una cucchiata di zucchero fino a quando non ne viene utilizzato 500 g.

Passare al setaccio e versare questa polvere zuccherata in un recipiente con 300 g di glucosio. Par bollire, a parte, il rimanente zucchero col rimanente glucosio, versandolo dopo, lentamente, sulle mandorle, mescolando bene.

Far cadere il composto su un tavolo di marmo e farlo raffreddare. Inumidire la pasta d'acqua e farla passare più volte al setaccio. Formare dei frutti a piacere, mele, pere, susine, castagne e sistemarli su uno strato di farina, per farli asciugare qualche giorno. Colorare i frutti con colori vegetali, far asciugare ancora qualche giorno e lucidarli con

gomma arabica sciolta in pochissima acqua. Disporli su un piatto o un cestino e decorare con fili di carta variopinta.