DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti sardi di zia Lina

Gli amaretti sardi sono golosi dolcetti a base di mandorla tipici della tradizione culinaria sarda.

Come sono gli amaretti sardi di zia Lina? Buonissimi e tanto semplici da fare! Molto veloci e rapidi da realizzare sono perfetti per accompagnare il thé delle 5 oppure tutte le volte che abbiamo voglia di un qualcosa di sfizioso. Questo inoltre è il classico esempio di come con pochissimi ingredienti si possano fare delle ricettine proprio buone.

Ma quanto sono buoni gli amaretti? E sapete che sono anche molto semplici da fare?

Le mandorle, lo zucchero, gli albumi la vanglia si mescolano tra loro in maniera sapiente e danno vita adei dolcetti profumati e morbidi che fanno venire l'acquolina in bocca.

Di amaretti esistono diversi tipi, ci sono quelli di Saronno che sono più friabili e croccanti, mentre quello sardo o siciliano è più morbido e umido. Entrambi i bisocotti hanno forma tondeggiante e sono ricoprti di zucchero. La loro caratteristica è come dice il nome stesso avere un retrogrusto amarostico, che però è ben bilanciato dalla quantità di zucchero che va a contrastare questa sensazione.

Vi consigliamo di seguire il passo passo e di non sostituire la farina di mandorle con le mandorle intere, in quanto l'impasto deve risultare leggermente granuloso e sono proprio i pezzettini di mandorle che fanno in modo che i dolcetti non siano troppo duri e asciutti.

Il regalo perfetto da fare e da farsi tutte le volte che si vuole.

La ricetta degli amaretti sardi è perfetta anche per riciclare gli albumi avanzati da precedenti ricette, quindi è perfetta anche come idea di riciclo. A questo impasto potete poi aggiungere di volta in volta vari aromi, come la vaniglia, il limone, oppure l'arancia, il rum, insomma davvero una ricetta stuzzicante e veloce ideale quando vogliamo preparare i dolcetti per la domenica.

Potete decorare i vostri pasticcini alle mandorle con frutta candita come le ciliegine oppure con mandorle o nocciole, ma sta benissimo anche della sempplice granella di zucchero. Insomma date via libera alla fantasia, più saranno diversi più l'effetto ottico sarà bello!

Se amate poi ritrovare la frutta secca all'interno della vostre preparazioni ecco per voi altre ricette con le mandorle:

biscotti con le mandorle
biscotti integrali con le mandorle
pasta con carciofi e mandorle

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

MANDORLE PELATE 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

ALBUME D'UOVO 2

SCORZA GRATTUGIATA di mezzo limone -

VANILLINA 1 bustina

AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1 cucchiaio da tè

INGREDIENTI PER DECORARE

MANDORLE PELATE

CILIEGINE CANDITE

Preparazione

1 Quando avete voglia di preparare i biscottini alle mandorle semplici, per prima cosa riunite le mandorle nel recipiente del trita-tutto, insieme ad un cucchiaio di zucchero per evitare che la macinazione produca l'olio di mandorla, rendendo la farina umida e pastosa e, di conseguenza inutilizzabile.

2 Trasferite la farina di mandorle ottenuta, che dovrà essere fine, ma anche leggermente granulosa, in una scodella. Unite alla farina di mandorle: 200g di zucchero, la scorza di limone grattugiata, l'aroma di mandorle amare e, la vanillina. Con un cucchiaio amalgamate il tutto, sbattete leggermente gli albumi e incorporateli al composto appena preparato.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

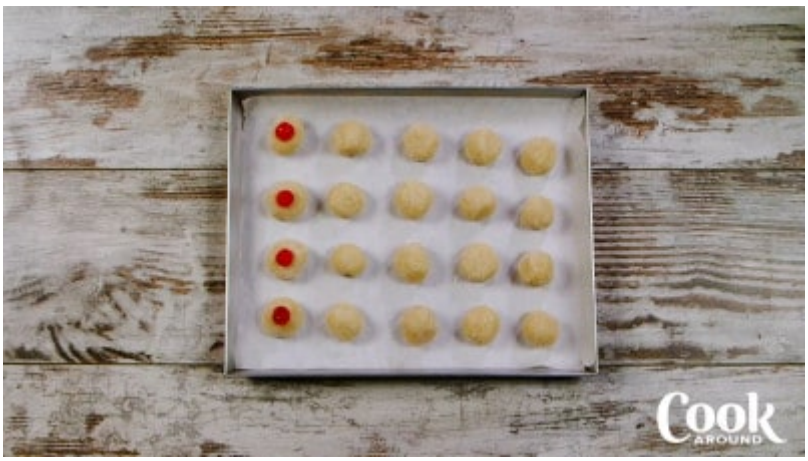
Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

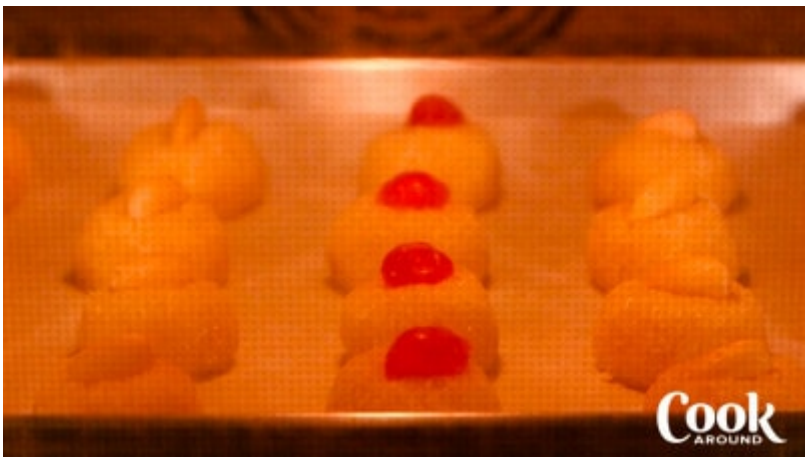
3 Formate delle palline con il composto grandi come una noce e rotolatele sullo zucchero rimanente

4 Quindi adagiatele su di una teglia rivestita di carta forno lasciando una buona distanza l'una dall'altra.Decorate al centro, ogni pallina con mandorle pelate e ciliege candite a piacere



5 quindi trasferite e cuocete in forno preriscaldato per 20-25 minuti 180C° statico. Trascorso il tempo necessario di cottura, controllate il fondo dei biscottini che dovrà essere dorato e, non bruciato, se necessario proseguite la cottura per pochi minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite.


Cook
AROUND

Cook
AROUND