

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ricciarelli

---

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

DOSI PER: [20 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *8-12 ORE DI RIPOSO DELL'IMPASTO*

---



I **Ricciarelli di Siena** sono un tesoro della pasticceria italiana, biscotti toscani dal cuore tenero e un intenso profumo di mandorla. A differenza dei loro cugini croccanti, i [Cantucci alle mandorle](#) (o [cantuccini di Prato](#)), i ricciarelli conquistano con la loro consistenza morbida che quasi si scioglie in bocca. Sono, insieme al [Panforte di Siena](#), il simbolo del Natale senese. La Toscana è una terra ricca di dolci tradizionali indimenticabili: dalla [Schiacciata con l'uva](#) alla [Schiacciata fiorentina](#), dal profumato [Pan di ramerino](#) ai deliziosi [Budini di riso](#). I ricciarelli, con la loro eleganza, si distinguono

da biscotti più rustici come i [Biscotti all'anice](#) e sono una vera delizia da fine pasto o da regalare.

## INGREDIENTI PER FARE I RICCIARELLI TOSCANI

MANDORLE PELATE o farina di mandorle  
di ottima qualità - 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ALBUMI 2

AROMA ALLA MANDORLA AMARA

fialetta - 1

SCORZA DI ARANCIA facoltativa -

## COME FARE I RICCIARELLI

- 1 Se non usi la farina di mandorle già pronta, metti le mandorle pelate nel mixer insieme allo zucchero semolato (200 g). Frulla a impulsi (accendi e spegni velocemente): questo è importante per non scaldare le mandorle e non far uscire il loro olio. Devi ottenere una polvere fine.



- 2 Versa questa "farina" in una ciotola capiente. Aggiungi la prima metà dello zucchero a velo (100 g), la vanillina, la scorza d'arancia grattugiata (se piace) e mescola le polveri.



**3** In una tazzina a parte, sbatti leggermente i due albumi con una forchetta o una frusta. Non devono montare a neve ferma, devono solo diventare schiumosi e bianchi. Aggiungi qui l'aroma di mandorla amara.

Aggiungi gli albumi al mix di mandorle e zucchero un cucchiaino alla volta. Mescola con le mani.

**Attenzione:** Potrebbero non servirti tutti gli albumi, oppure potrebbero servirne tutti. L'obiettivo è ottenere un impasto umido, compatto e modellabile (simile al marzapane), ma non molle o appiccicoso.



- 4 Versa i restanti 100 g di zucchero a velo sulla spianatoia (abbonda pure!). Prendi una cucchiata di impasto, tuffala nello zucchero a velo rotolandola fino a coprirla completamente. Modella con le mani dando la forma classica: un ovale leggermente appuntito ai lati (a chicco di riso o rombo), spesso circa 1 cm.



**5** Disponi i Ricciarelli sulla teglia foderata di carta forno, distanziandoli leggermente.

**Passaggio Chiave:** Lasciali riposare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, per tutta la notte (almeno 8-12 ore). Questo asciugherà la superficie e garantirà le crepe in cottura.



**6** Il mattino dopo, accendi il forno a 160°C (statico). Inforna nel forno caldo per circa 15-18 minuti.

**Occhio al colore:** I Ricciarelli devono creparsi in superficie ma rimanere pallidi, non devono scurirsi o diventare marroncini! Sforнали quando sono ancora morbidi al tatto: induriranno raffreddandosi.



## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Splendida notizia! La ricetta originale dei ricciarelli è naturalmente senza glutine, in quanto non prevede l'uso di farina di frumento ma solo di mandorle.

**Versione senza lattosio:** Anche in questo caso, la ricetta è naturalmente priva di lattosio, non contenendo latte, burro o altri derivati.

**Versione light:** Data la loro composizione (mandorle e zucchero), è quasi impossibile creare una versione light. Il consiglio è di gustarli come una meritata coccola, magari in versione mignon.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto per la caratteristica superficie piena di crepe è il riposo. Dopo aver formato i ricciarelli, lasciali riposare a temperatura ambiente per una notte intera. Questo farà seccare la superficie, che in cottura si "spaccherà", creando il classico effetto.

**Lo sfizio in più:** Per un aroma ancora più tradizionale, aggiungi all'impasto la scorza grattugiata finemente di un'arancia non trattata. Il profumo degli agrumi si sposa meravigliosamente con la mandorla.

**L'idea per i bambini:** La nota di mandorla amara può essere intensa per i più piccoli. Puoi ometterla o sostituirla con qualche goccia di aroma alla vaniglia. Coinvolgili nel dare la forma ai biscotti, sarà un gioco divertentissimo.

**Idea antispreco:** La ricetta utilizza solo gli albumi. Non buttare i tuorli! Sono perfetti per preparare una crema pasticcera, uno zabaione, una maionese fatta in casa o per arricchire l'impasto di una frolla.

## COME SI CONSERVANO I RICCIARELLI

I ricciarelli si conservano a lungo. Riponili in una scatola di latta o in un contenitore ermetico e si manterranno morbidi e profumati per diverse settimane.