

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torrone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



Il **torrone tradizionale fatto in casa** è un dolce natalizio da preparare con **pochi ingredienti**, ricetta tipica del periodo natalizio, si prepara con **miele, zucchero, albumi** e **frutta secca**, come mandorle, nocciole o pistacchi, dipende dai gusti. Il torrone è un dolce antico, che ha origini arabe e che si diffonde in Italia grazie ai commerci tra il Medio Oriente e le città marinare. Il **torrone è una specialità di diverse regioni italiane**, come il Piemonte, la Lombardia, la Campania e la Sardegna, che ne hanno sviluppato diverse varianti, sia morbide che dure. Esiste anche una golosissima

versione di [torrone siciliano](#) che noi adoriamo!

Il **torrone tradizionale fatto in casa** è una **ricetta semplice anche se un po' laboriosa**, che richiede pochi ingredienti ma molta pazienza e precisione.

Il segreto per ottenere un torrone perfetto è la cottura dello zucchero e del miele, che devono raggiungere delle temperature precise, e la montatura degli albumi, che devono essere ben fermi e spumosi, **un po' di fatica che verrà ampiamente ripagata dal risultato.**

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa un buonissimo torrone tradizionale per le feste natalizie!

Ecco altre [ricette di dolci tradizionali per le feste del](#)

[Natale:](#)

[Pandoro fatto in casa](#)

[Panettone fatto in casa](#)

[Panettone farcito](#)

[Biscotti di pan di zenzero](#)

[Tronchetto di Natale](#)

INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

MIELE 100 gr

ALBUME 1

ACQUA 1 cucchiaino da tavola

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO raso - 1
cucchiaino da tè

CIALDA DI OSTIA facoltativa -

PREPARAZIONE

1 Ecco le istruzioni per cucinare in casa il torrone tradizionale classico: metti il miele in una ciotola, poi metti la ciotola dentro ad un tegame più ampio e pieno per 1/4 di acqua e fai cuocere a bagnomaria per 1 ora circa, mescolando continuamente.

Aggiungi lo zucchero e un cucchiaino di acqua in un pentolino e lascialo sciogliere a fuoco basso senza mescolarlo, per qualche minuto, poi spegni la fiamma. Unisci lo sciroppo di

zucchero e l'acqua di fiori d'arancio al miele e continua sempre a mescolare.





2 A parte, monta gli albumi a neve fermissima con delle fruste elettriche ed uniscile al miele. Mescola delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto e continua a cuocere a bagnomaria per altri 5 minuti, infine unisci le nocciole tostate e continua a mescolare con la spatola.

Se vuoi mettere l'ostia, sistema la prima sfoglia sulla base dello stampo, versa il composto e copri con la seconda sfoglia premendo leggermente.





3 ungi uno stampo in silicone e versa il composto ottenuto, livella il composto con la spatola e lascia raffreddare completamente il torrone prima di tagliarlo con un coltello ben affilato.





CONSERVAZIONE

Il torrone è un dolce natalizio che si può conservare per diverso tempo, se si seguono alcune accortezze. Conserva il torrone, intero o a pezzi, in un luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente, per circa due settimane. Puoi usare una scatola di latta o di plastica adatta agli alimenti, e sigillarla bene. Se vuoi prolungare la conservazione, puoi mettere il torrone in frigorifero, per circa due mesi, o in freezer, per circa sei mesi. In questo caso, avvolgi il torrone in un foglio di pellicola e in un sacchetto di plastica per alimenti, in modo da proteggerlo dall'umidità.