

# Mandorle pralinate: ho sbattutto contro un "sasso"...d'Abruzzo!



E' di nuovo lunedì, ricomincia un'altra settimana e ormai mancano solo due settimane a Natale.

Quest'anno mi è volato via in un soffio...

Quella che voglio regalarvi oggi è una ricettina assai sfiziosa, ancora una volta tipica della mia terra d'Abruzzo, non propriamente natalizia ma che in questo periodo di festa, con il trionfo della frutta secca, fa bella mostra di sé ed è perfetta per i mini pacchetti da regalare.

Probabilmente vedendo la foto penserete "che sarà mai, mandorle pralinate...hai scoperto l'acqua calda"!

SBAGLIATO!

Non sono semplici mandorle pralinate ma...**SASSI**, sì sassi d'Abruzzo (o mandorle "interrate"), chiamati così perché le mandorle assomigliano a piccoli sassolini coperti da uno strato irregolare di zucchero e cacao che richiama alla terra.

La ricetta è tipica della provincia di Teramo, in modo particolare della Val Vibrata, famosa anche per i suoi confetti alle mandorle, uno degli ingredienti più usati nei dolci tipici abruzzesi.

In questa versione (che ho imparato dalla mamma) il cacao è sostituito con del cioccolato fondente e al posto della scorza di limone, che troviamo nella ricetta originale, utilizzo caffè e liquore per profumare il rivestimento di zucchero.

Beh, vi lascio alla ricetta, così potrete sbattere anche voi piacevolmente contro questi sassolini uno tira l'altro!

A proposito di mandorle pralinate...qualcuno sa dirmi come mai qui in Toscana si trovano col nome di "ammazza suocere" ??????



## Sassi d'Abruzzo

Print

Prep time

5 mins

Cook time

40 mins

Total time

45 mins

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Serves: 6-8

Ingredienti

- 150 gr di mandorle non spellate
- 75 gr di zucchero
- 1 dado di cioccolato fondente (20 gr circa)
- 2 cucchiaini di caffè
- 2 cucchiaini di sambuca (o altro liquore a piacere)

Procedimento

1. In un tegame dal fondo spesso riunire lo zucchero, il liquore, il caffè, un goccio d'acqua e il cioccolato tritato e far sciogliere il tutto a fuoco dolcissimo.

2. Appena il “caramello” comincia a sobbollire versare le mandorle e mescolare in continuazione con un cucchiaino di legno, mantenendo sempre la fiamma al minimo.
3. Pian piano lo zucchero tenderà a cristallizzare e ad attaccarsi alle mandorle.
4. Quando ciò sarà avvenuto...fermi lì! NON è ancora finita!
5. Continuare la cottura mescolando spesso, fino a che lo zucchero comincerà a sciogliersi di nuovo e a ricristallizzare.
6. Occorre un po' di pazienza ma solo così il rivestimento aderirà bene, evitando poi di trovarci con le mandorle da una parte e la pralinatura dall'altra.
7. A questo punto, quando le mandorle saranno ben rivestite dal loro strato di zucchero al cioccolato, trasferirle su un piatto piano (o foglio di carta forno; ideale sarebbe il piano di marmo) e lasciarle raffreddare completamente prima di cominciare a sgranocchiare (pena rischio ustione di 1° grado!).
8. Si conservano a lungo ma in genere hanno vita assai breve.



Un'idea golosissima per i regalini home-made della raccolta di Paoletta