Ricciarelli alle mandorle. Un dolce peccato senese



In una città come Siena un'amante-dipendente delle mandorle (tra cui io!) non può che trovare dolci per i suoi denti!
Ricciarelli, panforte, panpepato, torta di Cecco, cantucci, copate…tutti ricchi di mandorle, una vera oasi di Paradiso se non fosse che per i miei gusti sono tutti un po' troppo dolci.
Credo di aver testato la quasi totalità delle pasticcerie cittadine prima di arrivare ad eleggere "Le Campane" come **LA** pasticceria di riferimento per i miei dolci senesi preferiti: ricciarelli rigorosamente fatti a mano (come si capisce chiaramente dalla forma), pasta di mandorle a grana un po' grossa e dolcezza…beh, eliminando l'abbondante zucchero a velo di copertura, quasi perfetta!
Questo fino a quando ho scoperto i ricciarelli della mitica zia Lina, la zia del mio amato pupo (il golosone di casa).
Una folgorazione al primo morso: morbidi, a grana un po' grossa e soprattutto "poco" dolci come piace a me. Insomma, in una sola parola…MANDORLOSI.
Credo che come per il cappuccino difficilmente riuscirò a trovare più un bar che mi soddisfi al 100%, da quando ho scoperto il frullino per montare a schiuma il latte, anche per i ricciarelli sarà difficile trovare un'alternativa che mi delizi altrettanto.
La verità è che zia Lina, per mia fortuna, è poco "dolciofila" come me e la ricetta dei ricciarelli l'ha riadattata ai suoi (e inconsapevolmente anche ai miei) gusti, facendone qualcosa di sublime per chi ama la pasta di mandorle che sa di mandorle.
Dopo aver a lungo rimandato la sperimentazione, un po' per paura di non riuscire a cuocerli nel modo giusto, un po' per paura di farne indigestione, questo week end, complice il compleanno del pupo goloso, ho deciso di provare e non solo la realizzazione è stata più facile di quanto immaginassi, ma anche la cottura si è difesa bene.
Il gusto?!?!
Beh, in due giorni sono spariti quasi tutti.



Ricciarelli alle mandorle

Print
Prep time
12 hours
Cook time
12 mins
Total time
12 hours 12 mins

Per circa 40 ricciarelli
Author: Federica
Recipe type: Piccola pasticceria
Serves: 20
Ingredienti

- 500 gr di mandorle pelate e perfettamente asciutte
- 400 gr di zucchero semolato finissimo (tipo Zefiro)
- 2 albumi grandi (circa 90 gr)
- ½ cucchiaino di ammoniaca per dolci
- 1 semi di un baccello di vaniglia
- qualche mandorla amara
- scorza grattugiata di un’arancia bio (optional)
- zucchero a velo per la copertura

Procedimento

1. Tritare le mandorle e le mandorle amare azionando il

mixer ad intermittenza per evitare che si scaldino eccessivamente, rilasciando olio.
2. Eventualmente aggiungere una piccola parte dello zucchero per facilitare l'operazione.
3. In una ciotola capiente mescolare lo zucchero semolato con l'ammoniaca.
4. Aggiungere le mandorle tritate, la scorza grattugiata d'arancia, i semi di vaniglia e mescolare bene.
5. Unire gli albumi leggermente sbattuti con la forchetta e lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo che risulterà piuttosto umido. Tutto OK, va bene così!
6. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar riposare a temperatura ambiente da 12 a 24 ore.
7. Trascorso il riposo dare la forma ai nostri ricciarelli.
8. Con la pasta di mandorle formare dei salami di 4-5 cm di larghezza (io li ho fatti piuttosto squadrati), tagliarli a fette di circa 1 cm di spessore e modellarli con le mani cercando di ottenere dei rombi dai bordi leggermente arrotondati.
9. Spolverare i ricciarelli sulla superficie con abbondante zucchero a velo sistemarli sulla placca rivestita di carta forno (meglio ancora sarebbe appoggiarli su delle ostie, se riuscite a trovarle).
10. Cuocere in forno caldo a 160°C per circa 10-15 minuti MA il tempo è puramente indicativo. Vanno sorvegliati a vista, perchè devono rimanere bianchi e morbidi.
11. Sono pronti appena formano delle leggere crepe in superficie.

Note
* Io preferisco non ridurre le mandorle a farina, le lascio un po' grossolane perchè mi piace sentirne qualche pezzetto sotto i denti, però è questione di gusti!
Se la grana è più fine, cambia la capacità di assorbimento e può essere necessario aggiungere un po' più albume.
* Non importa se all'uscita dal forno i ricciarelli sono incredibilmente molli e sembrano crudi: da freddi induriranno

all’esterno restando morbidi all’interno.
* Aspettiare che si raffreddino prima di staccarli dalla placca e riporli in scatole di latta dove si conservano bene per alcuni giorni.
* Appena freddi sono buoni, ma il giorno dopo sono FANTASTICI.



Grazie zia Lina ^_^

Un dolcissimo abbraccio a tutti.