

Cantucci alle mandorle: uno sgranocchioso inizio d'anno!



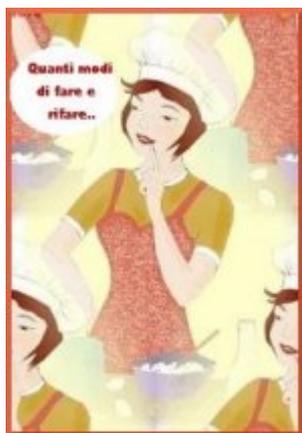
Buondi raga"s"uoli, come state? Passate bene le feste?

Che strano effetto essere qui oggi...di domenica...per il primo post dell'anno!!!

Che ci faccio allora...vi state chiedendo?

Beh, oggi non è un giorno qualsiasi, una domenica qualsiasi.

E' l'**8 Gennaio** e siamo al primo appuntamento del 2012 con "Quanti modi di fare e rifare..."



la splendida iniziativa portata avanti da Anna e Ornella che ci vede ogni mese insieme in cucina per provare, sperimentare, “fare e rifare” una ricetta scelta dai nostri blog.

Ed oggi, per inaugurare il nuovo anno, ci trasferiamo dalla cucina di Tiziana direttamente in Toscana per metterci alla prova con i cantucci, gli sgranocchiosi biscotti alle mandorle che sono entrati a far parte della tradizione culinaria regionale, soprattutto accoppiati ad un bicchiere di ottimo Vin Santo in cui essere inzuppati.

Conosciuti anche come “**biscotti di Prato**”, i cantucci sono biscotti secchi a base esclusivamente di farina, uova, zucchero e mandorle, senza aggiunta di burro o altri grassi, ottenuti tagliando a fette il filoncino di pasta ancora caldo.

Il dizionario dell’Accademia della Crusca del 1691 li definisce infatti come “biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d’uovo”.

La prima ricetta documentata dei cantucci, definiti “alla genovese”, la si trova in un manoscritto di Amadio Baldanzi un colto pratese del XVIII secolo.

Nel XIX secolo Antonio Mattei, pasticciere di Prato, ne mise a punto la ricetta divenuta poi quella classica e per la quale ricevette numerosi premi in Italia e all’estero, tra cui una menzione speciale all’esposizione universale di Parigi del 1867. La bottega di “Mattonella” (nome popolare del biscottaio) esiste ancora oggi a Prato ed è considerata la depositaria della tradizione dei cantucci. [Fonte: Wikipedia]

Ed ora, dopo questo piccolo excursus storico, andiamo al sodo e mettiamo le mani in pasta con la ricetta dei cantucci di Tiziana, a cui ho apportato alcune piccole modifiche.

Io preparo i biscotti, chi porta il Vin Santo?



CANTUCCI ALLE MANDORLE

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	35 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per circa 30 cantucci

- 250 gr di farina 00
- 175 gr di zucchero (io ne ho messi 135gr)
- 2 uova intere
- 125 gr di mandorle non pelate (io le ho prima leggermente tostate)
- 50 gr di mandorle leggermente tostate e tritate fini
- latte q.b. (ne ho aggiunti 3 cucchiai)
- succo e scorza di limone (omesso)
- scorza d'arancia abbondante
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- sale
- tuorlo per spennellare
- zucchero semolato per spolverizzare (omesso)

Procedimento

1. Setacciare la farina con il lievito, mescolarla allo zucchero (Tiziana raccomanda di non ridurre la dose di zucchero ma per i miei gusti ho trovato i biscotti già sufficientemente dolci così), alle mandorle tritate, alla scorza di limone (io d'arancia) e formare la fontana sulla spianatoia. Rompere al centro le uova, sbatterle leggermente con la forchetta e cominciare a far assorbire la farina.
2. Unire le mandorle e il succo di limone (io non l'ho messo; ho aggiunto invece 3 cucchiaini di latte) e continuare lavorare formando un impasto omogeneo.
3. Modellare con l'impasto (che sarà piuttosto appiccicoso) 2 filoncini di circa 3 cm di larghezza e disporli sulla placca foderata di carta forno.
4. Spennellarli con il tuorlo d'uovo sbattuto con poca acqua (io latte) e spolverizzarli con dello zucchero semolato (omesso).
5. Cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti, quindi togliere dal forno ed abbassare la temperatura a 140°C.
6. Con un coltello ben affilato tagliare i filoncini in diagonale a fette di circa 1 cm di spessore. Disporre le fette sulla placca e rimettere in forno a "biscottare" per circa 15 minuti, girando dall'altro lato a metà cottura.
7. Lasciar raffreddare su una griglia e conservare in un barattolo a chiusura ermetica.



Che dire? Buonissimiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii ^__^

Un abbraccio a tutti, buon proseguimento di domenica e...un mare di **AUGURI**

Federica