Sassi d’Abruzzo e il Natale di Taste.



Pochi giorni, ancora pochi giorni e sarà Natale.

C’è chi è fagocitato dagli ultimi preparativi, chi dalla corsa al regalo dell’ultimo

minuto, c’è chi è alle prese con le valigie per la partenza, per quella vacanza attesa tutto l’anno o semplicemente per riabbracciare la famiglia e chi, invece, vorrebbe svegliarsi già al 7 di Gennaio, quando si spengono le luci, si ripongono gli addobbi e tutto torna alla solita routine.

Ognuno ha il suo Natale, quello che vive, quello che sogna o quello che semplicemente fugge ma che, in fondo in fondo, un pizzico lo emoziona, anche se non vuole ammetterlo.

C’è il Natale fatto di mercatini, di omini di pan di zenzero, profumo di miele, spezie e scorze di agrumi, che avvolgono come in un caldo abbraccio, di tombolate con gli amici, calici di spumante e fette di panettone.

E c’è il Natale abruzzese, con i suoi dolci ricchi di mandorle e di straordinaria bontà.

Lo so, ora direte che sono di parte e forse un pizzico è anche vero.

Ma so che mi darete ragione andando a sbirciare nel Natale di “Taste Abruzzo, dove il sapore incontra la natura”, dove potrete trovare anche la ricetta dei “nocci atterrati”, piccole prelibatezze che non possono assolutamente mancare sulla tavola delle Feste.

Perché in Abruzzo anche i “sassi” sono buoni da mangiare

Se non ci credete, ve lo dimostro

Print Recipe

Sassi d'Abruzzo

Tempo di preparazione	5 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Porzioni	8

Ingredienti

- 150 g mandorle NON spellate, leggermente tostate
- 75 g zucchero
- 20 ml sambuca (o altro liquore bianco a piacere)

- 20 ml acqua
- 20 g cioccolato fondente (facoltativo)
- 20 ml caffè (facoltativo; al posto dell'acqua)

Tempo di preparazione	5 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Porzioni	8

Ingredienti

• 150 g mandorle NON spellate, leggermente tostate
• 75 g zucchero
• 20 ml sambuca (o altro liquore bianco a piacere)
• 20 ml acqua
• 20 g cioccolato fondente (facoltativo)
• 20 ml caffè (facoltativo; al posto dell'acqua)

Istruzioni

1. In un tegame di alluminio dal fondo spesso, riunite lo zucchero, il liquore, l’acqua e fate sciogliere a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto (per la versione scura, aggiungete il caffè in sostituzione dell’acqua ed unite anche il cioccolato, tritato abbastanza finemente).
2. Appena lo sciroppo comincia a bollire, aggiungete le mandorle, abbassate la fiamma e mescolate in continuazione con un cucchiaio di legno. Pian piano lo zucchero cristallizzerà e formerà un rivestimento “sabbioso” intorno alle mandorle.
3. Proseguite la cottura a fiamma bassissima, mescolando vigorosamente ed in continuazione, fino a che lo zucchero comincerà a “trasudare” e a ricristallizzare quasi contemporaneamente. È importante regolare bene la fiamma, il calore deve essere molto dolce per evitare che lo zucchero si sciolga del tutto; se ciò accadesse, non ricristallizzerebbe più e invece dei “sassi d’Abruzzo” avrete

ottenuto un croccante di mandorle.

4. Appena iniziate a sentire uno scoppiettio tipo pop corn, spegnate la fiamma senza però smettete di mescolare fino a che lo zucchero non si sarà attaccato bene alle mandorle. Se sul fondo della pentola dovesse avanzare troppo zucchero, riaccendete la fiamma per qualche istante in modo da farlo sciogliere un po' e attaccare alle mandorle. Continuate sempre a rigirare senza sosta. Occorre pazienza ma solo così il rivestimento di zucchero aderirà bene e non correrete il rischio di trovarvi con le mandorle da una parte e la copertura dall'altra.
5. Quando le mandorle saranno ben rivestite dal loro strato di zucchero (al cioccolato), trasferitele su un piano di marmo (in alternativa, su una teglia foderata di carta forno) per farle raffreddare velocemente, eventualmente dividendole se dovessero essersi attaccate l'un con l'altra.
6. Una volta freddi, riponete i "sassi" in un barattolo di vetro dove, in teoria, si conserveranno per diverse settimane. Per esperienza, vi assicuro che finiranno al massimo nel giro di un paio di giorni!

Insieme a queste piccole, croccanti golosità, vi lascio i miei più sinceri e affettuosi auguri di Buon Natale in compagnia delle persone a voi più care.
Un abbraccio a tutti e…al prossimo anno!