



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## PASTA DI MANDORLE

### INGREDIENTI:

Mandorle Gr 1000 (pelate)  
Zucchero Semolato Gr 0,800  
Uova di Gallina 5/6 (albumi)  
Sale Fino Q.B. (pizzico)  
Vaniglia Polvere 1 (bustina)

---

### PROCEDIMENTO:

Prendere le mandorle, tritarle finissime assieme allo zucchero, con un normalissimo tritatutto, facendo molta attenzione a non scaldarle eccessivamente.

La cosa piu' giusta e' quella di tritarle utilizzando gli impulsi, ovvero non far funzionare il tritatutto in continuo, ma a frazioni di alcuni secondi (7/8).

Quando, cosi' facendo, si arriva ad ottenere un composto molto fine, toglierlo dal tritatutto e metterlo in una ciotola capiente.

Unirvi la vaniglia e il pizzico di sale, mescolare con una spatola di legno, aggiungere, dopo averli montati a neve durissimi, gli albumi e amalgamarli molto lentamente e con estrema cautela.

A questo punto, dopo aver fatto riposare per 10 minuti l'impasto, formare, a mano o con un sacchetto da pasticciare, i tipici pasticcini di pasta di mandorle sopra una latta da forno coperta con un foglio di carta da forno e, dopo averli decorati con ciliege candite, cubetti di frutta candita a piacere o con mandorle pelate o non pelate, mettere in forno, funzione statico, T 160°, posizionare al centro del forno per circa 15/20 minuti.

N B: il tempo di cottura e' puramente indicativo, perche' varia sicuramente a secondo del tipo di forno (gas/elettrico) e della grandezza dei pasticcini stessi.

Bisogna fare alcuni esperimenti e poi si raggiungera' una cottura ottimale.

### VANNO RIGORASAMENTE MANGIATI FREDDI



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com