Le ricette di Maurizio Tarassi

www.formatoA5.it

Amaretti di Mombaruzzo

una ricetta tradizionale, epoca 1854, di Giovanni Vialardi

Ingredienti	Unità di misura	Porzioni								oggi
		2	3	4	5	6	7	8	10	
Mandorle dolci	gr.								200	
Mandorle amare	gr.								200	
Albumi	n°								2	
Zucchero	gr.								900	

Se le mandorle acquistate non fossero pelate: metterle a bagno per 10 minuti in acqua bollente (per riuscire a pelarle meglio) e lasciarle asciugare;

Frullare le mandorle;

Bagnarle con un poco di bianco d'uovo;

Sbattere a parte lo zucchero con il restante bianco d'uovo;

Unire i due composti e mescolare fino a formare una pasta densa;

Porre sulla teglia - ad opportuna distanza - delle piccole palline di impasto;

Inumidire la parte superiore dell'amaretto toccandolo appena con un pennello bagnato con acqua;

(cucinare in forno, pochissimo caldo, fino a farle diventare un bel colore biondo, per farle restare morbide al centro);

Infornare a 150° e cucinare per 20 minuti;

Sfornare, farli raffreddare, staccarli nel caso taluni si fossero uniti e porli su un piatto di portata.