

LA RICETTA

## Ossa dei morti

CULTURA

19\_10\_2022



Sono deliziosi biscottini di pasta croccante a cui viene data la forma di ossa. La ricetta base prevede farina, zucchero, albume montato a neve. Nella zona di Parma è diffusa una variante di pasta frolla glassata. Nel senese hanno una forma più arrotondata e sono arricchiti con mandorle tritate. In Sicilia, invece, si preparano aggiungendo all'impasto spezie tra cui cannella e chiodi di garofano. Si gustano accompagnate da un

bicchiere di Vin Santo!

### **Ingredienti per 6 persone**

200 g di Farina di Mandorle tritate 200 g di Zucchero

200 g di Farina 00

30 g di Burro

1 Albume

1/2 di Scorza di Limone

1 pizzico di Chiodi di Garofano in Polvere 1 pizzico di Cannella in Polvere Mandorle spezzettate

### **Per la decorazione (facoltativo)**

Mandorle tritate grossolanamente Granelli di zucchero

### **Preparazione**

Per preparare le Ossa dei Morti prendete una ciotola di medie dimensioni e metteteci la farina, lo zucchero, le mandorle tritate, la cannella, i chiodi di garofano, le mandorle precedentemente spezzettate e la scorza di limone, poi mescolate bene questi ingredienti secchi. il tutto con la frusta. Aggiungete l'albume e il burro ammorbidito e tagliato a cubetti, poi iniziate a lavorare fino ad ottenere un composto abbastanza solido. Una volta che il composto avrà preso forma, impastatelo fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Con un matterello stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia alta circa 4 centimetri. Dalla sfoglia ricavate tante strisce larghe circa un centimetro, poi usate la fantasia e modellatele fino ad ottenere delle forme simili alle ossa. Potete decorarli con granelli di zucchero o con mandorle tritate grossolanamente. Prendete una teglia da forno e foderatela con della carta forno, poi disponeteci sopra i biscotti in modo che siano abbastanza distanziati gli uni dagli altri. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 20 minuti, poi sfornate e servite le Ossa dei Morti, accompagnandole con un buon bicchierino di Vin Santo.