

LA RICETTA

Ricciarelli di Siena

CULTURA

02_02_2022



In omaggio a Simone Martini, ecco una ricetta puramente senese: i ricciarelli di Siena.

Chi di noi non ha comprato o non ha ricevuto in regalo una scatola contenente questi squisiti dolci, fragranti e leggeri? Ora potrete prepararli voi stessi.

Ingredienti per 10 ricciarelli

200 g di farina di mandorle

Un albume

100 g di zucchero a velo

20 g di amido di mais (maizena o farina)

2 cucchiai di acqua

Un'arancia (solo la scorza)

50 g di zucchero a velo (per la superficie)

Un cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Preparazione

Mescolare la farina di mandorle con metà dello zucchero a velo e trasferirla in una ciotola a parte. Mettere in un pentolino l'acqua con il restante zucchero a velo e farlo cuocere a calore moderato; lo zucchero deve completamente sciogliersi. Nella ciotola dove avete messo le mandorle tritate, unire l'amido di mais, il lievito, l'albume e la buccia di arancia tagliata a pezzetti piccoli o grattugiata. Aggiungere l'acqua con lo zucchero. Mescolare benissimo l'impasto dei ricciarelli fino ad ottenere una palla compatta. Poi avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per circa 12 ore. (Il mio consiglio è di preparare l'impasto la sera e lasciarlo tutta la notte). Riprendere l'impasto dei ricciarelli alle mandorle e trasferirli su un ripiano cosparso di zucchero a velo. Lavorarlo fino ad ottenere un impasto morbido. Staccare dei pezzettini da circa 20 grammi e dare loro la classica forma a rombo. Passare i ricciarelli di Siena nello zucchero a velo e sistemarli su una teglia foderata di carta da forno: vanno messi leggermente distanziati.

Fare cuocere i ricciarelli di Siena in forno statico, preriscaldato a 170° per 10/12 minuti. Quando in superficie si formeranno delle crepe vuol dire che sono pronti.

Si possono conservare un mese in una scatola di latta. Sono buoni con il tè e il caffè, ma anche come merenda e dessert.

(Liana Marabini)