Come da migliore tradizione tramandata da generazione in generazione, la preparazione dei dolci tipici è un rito sacro per le donne della nostra famiglia. Nei giorni precedenti il Natale e la Pasqua è facile imbattersi, nelle cucine delle addette ai lavori, nella preparazione del pesce o dell'agnello di pasta di mandorla. E' proprio quello che successo oggi un giorno comune della settimana Santa ed ho pensato fosse doveroso documentare le varie fasi della preparazione e racontare l'impegno e la dedizione delle nostre donne per il solo rispetto e conservazione della tradizione. Probabilmente la prossima volta che ti capiterà di assaggiarne una porzione apprezzerai molto di più piuttosto che lamentare la mancanza o l'esubero di qualche ingrediente.

Preparazione:
Dopo aver macinato le mandorle pelate (che per la verità nel caso specifico sono state raccolte a mano, schiacciate, separate dal guscio e poi bollite per staccarne la pellicina: diversi giorni di lavoro di preparazione) con zucchero e strega a piacimento fino ad ottenere una pasta omogenea e adatta alla lavorazione, realizzare delle polpette per poi schiacciarle tra le mani ed adagiarle sul fondo della forma non prima di averci adagiato un velo bagnato

[widgetkit id=14]

una volta realizzato il fondo riempire a piacimento con plum cake bagnato di strega, limoncello o caffè, aggiungere canditi, cioccolato fondente, marmellata e tocchetti di cotognata

[widgetkit id=15]

realizzato il ripieno, aiutandosi con carta da forno, sopra e sotto, lavorare altra pasta di mandorla fino ad ottenere una sfoglia da riporre a chiusura del tutto. Con un coltello o rotella liscia sagomare eliminare la parte di pasta in esubero eccedente

saldare con le dita le due parti inferiore e superiore della pasta di mandorla aiutandosi con il velo, rovesciare il tutto su un vassoietto ed estrarre la forma e rimuovere il velo. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto. Decorare in fine con grani di caffè per gli occhi, ovetti di cioccolata fiocchetti e campanelle a piacimento.

[widgetkit id=17]

Per informazioni, prenotazioni o lavorazioni domiciliari contattare i soliti recapiti o invia una e-mail .

Buona Pasqua!