



Ricciarelli - biscotti di Siena

Ingredienti

150 g di mandorle pelate

250 g di zucchero a velo

1 albume

20 ostie

I ricciarelli sono un dolce tipico di Siena, realizzati con una pasta molto simile al marzapane. La forma tipica di questi biscotti è a losanga, ma per questioni di praticità ho optato per la forma circolare. Inoltre la ricetta originale dei ricciarelli prevede l'aggiunta di canditi e vaniglia, ma poiché non tutti i miei commensali adorano i canditi ho preferito una versione "alleggerita".

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Tritate finemente le mandorle e amalgamatele con 200 g di zucchero a velo.

Step 2

Montate l'albume a neve ben ferma (aggiungendo un pizzico di sale) e incorporatelo alle mandorle. Mescolate bene con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto ben modellabile, dopodiché lavoratelo con le mani.

Step 3

Cospargete il piano di lavoro con lo zucchero a velo rimanente, stendetevi la pasta di mandorle e tiratela a uno spessore di mezzo centimetro.

Step 4

Tagliate la pasta a forma circolare, ponete un foglio di ostia sotto ogni disco di pasta e metteteli su una leccarda rivestita di carta da forno.

Step 5

Fate riposare coperti da un canovaccio per un'ora circa. Infornate a 150 °C per 30 minuti, finché la superficie diventa leggermente scura.

(Ricetta originale di Simon Rossi)