

DOLCI E DESSERT

Nocci attorrati

Tradizione: Abruzzo

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Mandorle sgusciate	400 g
Albumi d'uovo	4
Zucchero a velo	8 cucchiaini

Preparazione

- 1 Tuffate le mandorle in una casseruola colma d'acqua in ebollizione, scolatele dopo un paio di minuti, passatele velocemente in acqua fredda, quindi pelatele.
- 2 Mettete tutte le mandorle in una teglia e fatele tostare nel forno già caldo (200 gradi) per 10-15 minuti, in modo che si coloriscano leggermente, poi lasciatele raffreddare.
- 3 Nel frattempo, preparate la glassa: montate a neve gli albumi in una terrina, quindi incorporatevi poco alla volta lo zucchero a velo.
- 4 Mescolate delicatamente il composto fino a quando sarà diventato abbastanza consistente.
- 5 A questo punto foderate un paio di vassoi di cartone con un foglio di carta oleata, poi immergete le mandorle, una alla volta, nel composto di albumi e zucchero e adagiatele man mano sui vassoi, avendo cura di distanziarle bene fra loro.
- 6 Trasferite i vassoi in un luogo fresco e aerato e lasciate asciugare la glassa: occorrono circa 24 ore.
- 7 Trascorso questo tempo, se la glassa è completamente asciutta, staccate delicatamente i "nocci" dal foglio di carta oleata. Disponeteli su un piatto di portata e servite.
- 8 Se non li consumate subito, conservateli in scatole di latta, ponendo fra i dolcetti e il coperchio un foglio di carta oleata. --- CONSIGLI.
- 9 Si trattati di semplici e deliziosi dolcetti tipici della cucina abruzzese, preparati con mandorle tostate e ricoperte con una sorta di glassa a base di albumi e zucchero.