

LA RECETA

Ricciarelli de Siena

CULTURA

07_02_2022



En homenaje a Simone Martini, he aquí una receta puramente sienesa: los ricciarelli de Siena.

¿Quién de nosotros no ha comprado o recibido como regalo una caja que contiene estos dulces exquisitos, fragantes y ligeros? Ahora pueden prepararlos ustedes.

Ingredientes para 10 ricciarelli

200 g de harina de almendras
una albúmina
100 g de azúcar en polvo
20 g de maicena (fécula de maíz o harina)
2 cucharadas de agua
Una naranja (solo la ralladura)
50 g de azúcar glass (para la superficie)
Una cucharadita de polvo de hornear para tortas

Preparación

Mezclar la harina de almendras con la mitad del azúcar glas y transferirla a un recipiente aparte. En una olla poner el agua con el resto del azúcar glas y cocinar a fuego moderado; el azúcar debe disolverse por completo. En el bol en donde se encuentran las almendras trituradas, combinar la maicena, la levadura, la clara de huevo y la piel de naranja cortada en trocitos o rallada. Añadir el agua con el azúcar. Mezclar muy bien la masa de los ricciarelli hasta obtener una bola compacta. Luego envolver en una película transparente y dejar reposar en el frigorífico unas 12 horas. (Mi consejo es preparar la masa por la noche y dejarla toda la noche). Retomar la masa de los ricciarelli de almendras y colocarla en una superficie espolvoreada con azúcar glas. Amasarla hasta obtener una masa suave. Tomar trocitos de unos 20 gramos y darle la clásica forma de rombo. Pasar los ricciarelli de Siena por azúcar glas y colocarlos en una bandeja para hornear forrada con papel de hornear: deben colocarse ligeramente separados.

Cocinar los ricciarelli di Siena en un horno estático, precalentado a 170 ° durante 10/12 minutos. Cuando se forman grietas en la superficie quiere decir que están listos.

Se pueden conservar durante un mes en una caja de hojalata. Son buenos con el té y el café, pero también como merienda y postre.

(Liana Marabini)