

Gli Amaretti della mia" "...bisnonna Maria

"La ricetta : "Gli Amaretti Abruzzesi

di Claudia Marcucci

le persone e i loro racconti di cucina popolare...

Era la vigilia di Natale del 1998, e come tutti gli anni quella sera i miei genitori con i miei nonni andavano alla Santa messa nella chiesa di San Rocco ad Atesa. Io come al solito rimanevo con i miei bisnonni Maria e Nicola

Come tutti i bambini attendevo impaziente la mezzanotte per l'arrivo di Babbo Natale. Nell'attesa aiutavo la mia bisnonna Maria nella preparazione di un dolcetto che di tradizione nella nostra famiglia veniva preparato la notte della vigilia. L'avremmo poi mangiato durante l'apertura dei regali accompagnandolo per noi bimbi ad un buon bicchiere di latte, e .per i più grandi ad un buon bicchiere di vino

La nonna iniziò a tirare fuori dal frigorifero il preparato fatto con le mandorle, lo zucchero ben amalgamato con le chiare del uovo, tenuto poi a riposare per tre ore. Con l'impasto la nonna mi diceva di fare delle palline di media dimensione, che successivamente lei posava su una teglia .imburrata infornandole a 150° per 30 minuti

Mentre gli amaretti cuocendosi nel fornello sprigionavano un profumo intenso che ci inebriava, la nonna mi raccontava che preparare questa ricetta era essenziale per lei, perché la riportava alla sua giovinezza. Quando le chiesi con stupore il perché di questa tradizione, lei con le lacrime agli occhi : guardando il mio bisnonno mi rispose

E' diventata una tradizione perché la vigilia di Natale del"

1944 mentre facevo questo dolce per tua nonna Etta, sentii bussare al portone di casa e andai ad aprire... In quel momento dopo un anno e mezzo ho potuto riabbracciare l'uomo della mia vita che era partito per la guerra ed era tornato a casa sano e salvo dalla sua famiglia. E' stata l'emozione più bella della mia vita... E' lì nella mia mente, come una foto ricordo. Ogni volta che sento l'odore di questo dolce, la memoria mi
"...riporta a quell'emozione

Questo è l'ultimo ricordo che ho della mia bisnonna che ci
...ha lasciato per sempre pochi mesi dopo

Gli Amaretti della mia bisnonna Maria

:Ingredienti

kg di mandorle dolci sbucciate e tritate finemente 1 ●

,kg di zucchero 1 ●

chiare di uova montate a neve 10 ●

:Preparazione

Unire le mandorle con lo zucchero amalgamando bene il tutto
.con le chiare

Lasciare riposare per tre ore

Spolverizzare la spianatoia di farina e zucchero in quantità
uguale appoggiando l'impasto

Formare gli amaretti disponendoli su una teglia imburrata ed
infornare a 150° per una trentina di minuti circa

Abbinare vini passiti di grandi profumi come l'Erbaluce di
Caluso Passito, Loazzolo Passito piemontese, il Vino Santo
trentino, il Vin Santo toscano, il Passito di Pantelleria o
.delle Lipari

