

Ossi di morto

Ossus de mortu (dei poveri)



TEMPI DI ESECUZIONE: Circa 1 h (40 minuti per la preparazione e 15 minuti di cottura)

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

1 kg di farina, 2 albumi, 400 g di strutto, 400 g di zucchero, 2 bustine di saporita (16 g), 1 cucchiaio di *cundimentu de procu* (spezie garofanate), la scorza grattugiata di 4 limoni, la scorza grattugiata di un'arancia, 125 ml di marsala, 20 g di bicarbonato, 2 bustine di lievito per dolci (32 g).

Tuorli d'uovo da spennellare lungo la superficie degli ossi di morto.

Per la decorazione: mandorle tagliate a scaglie.

PREPARAZIONE:

Preparazione delle mandorle: liberare le mandorle dal guscio; sbollentarle, spellarle e lavarle. Lasciarle asciugare a temperatura ambiente o nel forno tiepido. Tagliarle a scaglie.

Separare gli albumi dai tuorli e mettere da parte questi ultimi. In un recipiente (preferibilmente di terracotta come la tradizionale *scivedda*) amalgamare gli albumi, lo zucchero e lo strutto; unire la scorza di limone e di arancia, la saporita, *su cundimentu de procu* e parte del marsala; aggiungere gradatamente la farina e continuare ad amalgamare il tutto, versando il resto del marsala. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, unire il bicarbonato e il lievito.

Tirare la sfoglia con spessore di circa un centimetro e ritagliare la pasta con uno stampo a forma di biscotto savoiardo. Proseguire in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto. Spennellare la parte superiore dei biscotti con il tuorlo d'uovo e ricoprirli con le scaglie di mandorle. Accendere il forno, infornare gli ossi di morto e farli cuocere a 180° per circa quindici minuti. Sfornarli e cospargerli di zucchero.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

In passato gli ossi di morto si accompagnavano con il Rosolio.

SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITA' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO: Festa di Tutti i Santi e Commemorazione dei Defunti.

NOTE: Tradizionalmente, nella preparazione dei dolci si aggiunge un po' di sale come auspicio per la buona riuscita.