

Ossi di morto

Ossus de mortu (con ripieno di pasta di mandorle)



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h 10' (Circa 55 minuti per la preparazione e 15 minuti di cottura)

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

Ripieno: 250 g di mandorle macinate, 250 g di zucchero, 1 bicchierino di acqua di fior d'arancio, 1 bicchierino di sambuca, mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaino di scorza grattugiata di limone o di arancia, succo di mezzo limone.

Pasta: 1 kg di farina, 2 albumi, 400 g di strutto, 400 g di zucchero, due bustine di saporita (16 g), 1 cucchiaino di *cundimentu de procu* (spezie garofanate), la scorza grattugiata di 4 limoni e di 1 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.

PREPARAZIONE:

Preparazione delle mandorle: liberare le mandorle dal guscio; sbollentarle, spellarle e lavarle. Farle asciugare a temperatura ambiente per qualche giorno, avendo cura di rimistarle di frequente. Una volta pronte procedere alla loro macinazione.

Preparazione del ripieno di pasta di mandorle: in un tegame miscelare le mandorle tritate con lo zucchero, aggiungervi l'acqua di fior d'arancio e la sambuca e amalgamare il tutto incorporando gradatamente l'acqua e la scorza di limone grattugiata. Mettere il tegame sul fuoco e cuocere a fuoco medio, avendo cura di mescolare continuamente. All'occorrenza aggiungere succo di limone per mantenere morbido l'impasto. Dopo circa cinque minuti di cottura togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Nel frattempo procedere alla preparazione della pasta.

Preparazione della pasta: separare gli albumi dai tuorli e mettere da parte questi ultimi. In un recipiente (preferibilmente in terracotta come la tradizionale *scivedda*) amalgamare gli albumi, lo strutto e lo zucchero; 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 aggiungere il bicarbonato e il lievito.

Preparazione finale: inumidirsi le mani con succo di limone o acqua di fior d'arancio, prendere un pezzetto di pasta di mandorle e dargli la forma di piccolo salsicciotto. Tirare la sfoglia con spessore di circa un centimetro e con una formina circolare ritagliare tanti dischetti; su ognuno posare il salsicciotto di pasta di mandorle in un bordo e spennellare con il tuorlo d'uovo il margine

opposto, rotolare la pasta dandole la forma di un cannolo e premere il dito al centro, creando un leggero affossamento. Spennellare la superficie dei dolci con il tuorlo d'uovo e disporli in una teglia foderata con la carta da forno. Accendere il forno, portandolo alla temperatura di 180°; infornare gli ossi di morto e lasciarli in cottura per circa quindici minuti.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

In passato 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/ CURIOSITA':

Per la preparazione degli ossi di morto le mandorle devono essere asciutte. Tradizionalmente, nella preparazione dei dolci si aggiunge un po' di sale come auspicio per la buona riuscita.