

OSSUSU 'E MORTUSU

(ossa dei morti)

Ingredienti:

Per la pasta:

300 g. di mandorle o nocciole , 200 g. di farina 00 , 3 chiodi di garofano ,
3 uova , 250 g. di zucchero semolato , cannella , 1 bichierino di marsala .

La preparazione:

Per prima cosa iniziare con la frutta secca. mettere la frutta secca in acqua fredda e mettere sul fuoco. Lasciar bollire in acqua per 5 minuti e scolare. Asciugare leggermente noci o mandorle e togliere la pellicina. Tenere da parte ed affettare circa 50 g. di frutta secca da utilizzare dopo. La parte maggiore si deve frullare insieme allo zucchero., aggiungendo anche la cannella ed i chiodi di garofano. Versare tutto nella farina dopo aver fatto la fontanella. Iniziare ad impastare il tutto, con l'aiuto del marsala, fino ad ottenere un composto sodo e compatto. Quando sembra pronto, lavorare per altri 3 – 5 minuti. Ad impasto ultimato, fare tanti cilindretti lunghi tra i 5 ed i 10 cm, e grossi circa 1 cm. Dopo aver ultimato i cilindretti, inserire in tutti alcuni pezzi della frutta secca tenuta da parte. Finito tutto, posarli in una placca da forno imburata e imettere in forno per circa 30 minuti e 180 °C. Quando sono pronti, togliere, lasciar freddare qualche minuto. Le "ossa dei morti" , vanno serviti a tavola freddi e con l'accompagnamento di un po' di vino.