

T O R R O N E sardo

Ingredienti:

500 g. di miele sardo , nevole di farina di grano (ostie) , 2 albumi ,
500*g. di mandorle.

* variante, 500g di frutta secca (mandorle , noci e nociole)

La preparazione:

Per prima cosa bisogna preparare le formine per il torrone, rivestite con le nevole, cioè la classica ostia del torrone, un po' umide. Adesso occorre pensare alle mandorle. Mettere le mandorle in acqua fredda e far bollire per circa 3 – 5 minuti, a fiamma alta. Scolare, asciugare leggermente lasciando la frutta umida e togliere con attenzione la pellicina esterna. Quando sono ancora un poco umide, tritarle in pezzi non molto piccoli e tostare nel forno. Versare il miele e gli albumi in un tegame e mettere sul fuoco a fiamma molto bassa. Con un mestolino di legno, lavorare mescolando sempre per circa 40 – 50 minuti sino ad ottenere un bel composto omogeneo bianco come il latte. A questo punto si devono aggiungere le mandorle e lavorare ancora amalgamando tutto. Passata circa mezz'ora, versare subito nelle formine che sono state preparate in precedenza. Lasciar freddare e servire in tavola.