

SAPORI DI SICILIA.....

I “DUCIZZI” DEL VULCANO



IL VULCANO ETNA E' MOLTO GENEROSO CON GLI ABITANTI
DELL'ISOLA E REGALA LORO OTTIMI PRODOTTI CON CUI
REALIZZARE PIATTI TIPICI SICILIANI E FANTASTICI DOLCI
APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO!

“A MINNULATA” E LA GRANITA DI MANDORLE
SONO TRA I DOLCI PIU' RAPPRESENTATIVI DELLA CULTURA
DOLCIARIA SICILIANA...

CHE NE DITE... CI VOGLIAMO PROVARE NOI?

A MINNULATA



Il torrone di mandorle, chiamato *minnulata* in dialetto siciliano, è un croccante di mandorle caramellate di semplicissima realizzazione. È diffuso in tutta la Sicilia e, in particolar modo, nel territorio palermitano, dove è d'uso sgranocchiarlo prevalentemente durante il periodo natalizio.

INGREDIENTI

- **300 g. di mandorle secche**
- **300 g, di zucchero**

Fare tostare a fiamma bassa le mandorle secche e con la pelle in una padella antiaderente finché non si saranno leggermente dorate. Quindi aggiungere nella padella lo zucchero e mescolare bene e velocemente. Una volta che lo zucchero si sarà interamente sciolto, versare il composto su di un piano di marmo unto d'olio o su carta da forno e lavorare rapidamente la massa finché lo zucchero non smetterà di spargersi sul piano di lavoro. Quindi spianare un po' il torrone di mandorle e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di consumarlo.

GRANITA DI MANDORLA



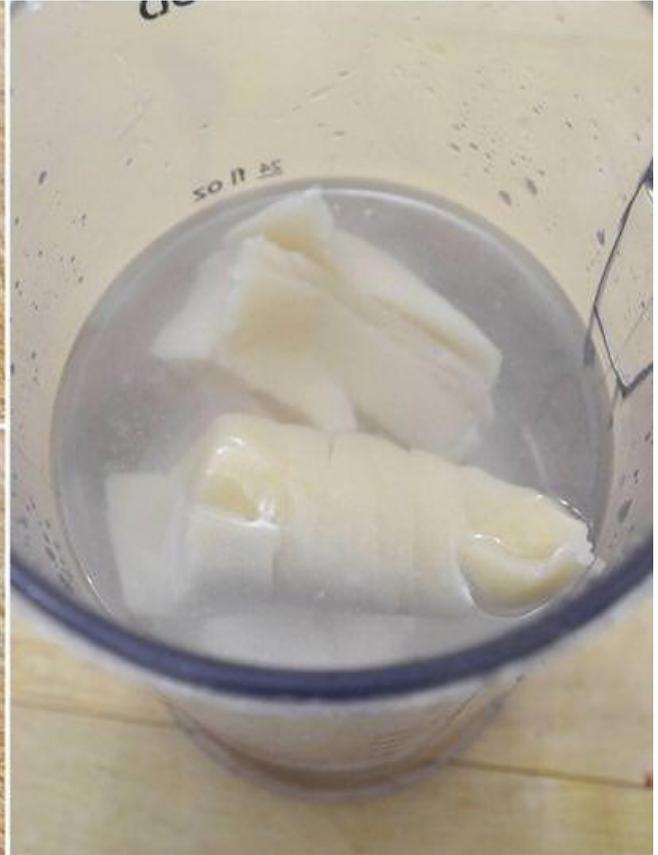
Delicata e saporita la **granita alla mandorla** può essere preparata con estrema facilità anche a casa. Per farla io ho utilizzato acqua e pasta di mandorle ma, se vi risulta più facile, potete sostituire la pasta con 100 grammi di mandorle e 150 di zucchero.

INGREDIENTI

500 ml di acqua

250 gr di pasta di mandorle (o 150 gr di zucchero e 100 gr di mandorle)

Tagliate la pasta di mandorle a cubetti.
Trasferiteli in un mixer ed aggiungeteci l'acqua.



Frullate ora gli ingredienti.



Versate la crema ottenuta in una vaschetta larga che metterete in freezer per 12 ore.

Ogni ora ricordatevi di riprendere la vaschetta e di rompere i cristalli di ghiaccio.



La vostra granita alla mandorla è pronta per essere servita con qualche mandorla in superficie.

**A PROPOSITO...BUONA COLAZIONE O
MERENDA...O CIO' CHE VOLETE....**

CIAO !