
Brutti ma buoni

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le nocciole possono essere consumate fresche appena raccolte, in inverno come frutta secca, oppure trasformata per realizzare torroni, cioccolate, gelati e dolci di varia entità. Un dolce di facile preparazione e di altrettanto sicura riuscita, sono i brutti ma buoni o brüt e bun, come vennero in origine chiamati per via della caratteristica forma non particolarmente stuzzicante, hanno una origine incerta, poiché sia Borgomanero, in provincia di Novara, sia Gavirate in provincia di Varese, vantano la paternità di questi speciali biscotti. La loro bontà e facilità di esecuzione, li ha comunque resi noti in tutta la penisola, facendoli diventare un classico della piccola pasticceria artigianale. Oltre ad essere preparati con nocciole, questi dolcetti possono essere realizzati anche con mandorle dolci e potrebbero essere arricchiti altresì con gocce di cioccolato. Ingredienti 400 grammi di nocciole tostate e spellate, 300 grammi di zucchero a velo, 3 albumi. Preparazione Tritare molto finemente in un robot da cucina le nocciole. In un recipiente incorporare al trito lo zucchero a velo e le chiare montate a neve ben ferma. E' consigliabile utilizzare zucchero a velo perché si amalgamerà meglio al composto e, a differenza dello zucchero semolato, non comporterà la formazione dei classici cristalli di zucchero. Mettere il composto sul fuoco e farlo asciugare a fiamma molto bassa per 15-20 minuti, continuando a lavorare con un cucchiaino di legno, fino a quando il composto si staccherà dal fondo e dalle pareti del tegame (per coloro che non hanno molto tempo, potrebbero saltare questo passaggio, si avranno biscotti meno raffinati, ma comunque buoni). Passato questo tempo formare delle piccole palline, alle quali darete una forma piramidale, con la base di circa 3 - 4 centimetri di diametro. Disporle in una pirofila, che avrete ricoperto con carta da forno, lasciare tra un biscotto e l'altro almeno un centimetro. Porre nel forno preriscaldato alla temperatura 160°C. Lasciar cuocere per circa 15 - 20 minuti, fino a quando la superficie dei biscotti acquisterà un colore ambrato. Cristina Orlandi www.cosacucino.it