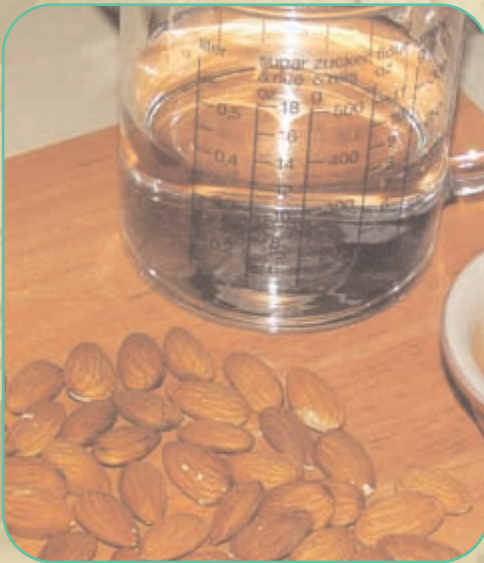


ci vo' nno

trecendo grammi 'e mmànele,
dducendocinguanda grammi 'e
zuccaru, ddu' cucchiari de acqua.

ju croccande



Pé spellà le mmànele le ta mette 'endru all'acqua bbollènde pé quacche minutu. Na 'òte che le sci spellate, le mitti 'endru aju furnu pé falle culurì. A 'stu pundu piji na cazzaròla bassa de alluminio, la mitti sopra aju gasse, ci mitti lo zuccaru, l'acqua e le mmànele e, co' nu cucchiaru de legnu, giri senza fermatte mai. Quandu che lo zuccaru pija ju colore mezzu marro', livi la cazzarola daju focu e reutichi ju combustu sopra a nu pianu de mmarmu che precedendemende sci panundu co' ll'aju d'uliva. Co' na patana tajata a mmetà, stinni ju combustu e dapo' ju taji a pezzi, prima che se refrédda. Quandu ju taji ji po' 'a la forma che tte pare.

il croccante

ingredienti

300 g di mandorle, 250g di
zucchero, 2 cucchiari di acqua.

Mettere le mandorle in acqua bollente per qualche minuto e pelarle. Una volta spellate, metterle nel forno e farle tostare leggermente. Mettere sul fuoco una pentola d'alluminio, con l'acqua lo zucchero e le mandorle. Quando lo zucchero diventa color caramello, togliere la pentola dal fuoco e versare il composto su una pietra di marmo precedentemente oliata e stenderlo con l'aiuto di una patata tagliata a metà. Prima che la croccante si raffreddi, tagliarla a pezzi o dargli, a piacere, una forma caratteristica.

ABITI DA SPOSA



CERIMONIA

L'ATELIER DEI GRANDI EVENTI

67100 L'Aquila - Viale della Croce Rossa, 119
Tel. 0862 22017 - Fax 0862 421175

ANTICHITÀ AMITERNUM
ANTICHITÀ E RESTAURO
di Gianluca Gliubich

Prossima apertura:
L'Aquila S.S. 17 n°29/b
Uscita autostradale AQ OVEST

SS. 80 Km 10 Loc. CERIMONE - 67100 L'AQUILA
TEL/FAX 0862.463037 - CELL. 335.442070 - EMAIL: gianluca.gliubich@virgilio.it