

Agnello Pasquale

Scritto da Totò Mirabile

Giovedì 01 Marzo 2012 03:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 01 Marzo 2012 03:25

Agnello Pasquale



La particolarità dell’Agnello di Favara è costituita dalla sua farcitura realizzata con una pasta ottenuta dall’amalgama di pistacchi siciliani tritati e zucchero che lo rende davvero unico per gusto e intensità di sapori.

La ricetta originaria

risale al medioevo,

quando le suore benedettine del monastero della Martorana di Palermo la plasmavano dando alla pasta di mandorle la forma di frutta.

Il gonfalone di colore rosso

: questo vessillo pur non avendo nessun riferimento con una vera bandiera è ricorrente nelle diverse manifestazioni religiose, l’ha in mano

S. Giovanni Battista e Gesù risorto.

Questa pasta di mandorla è detta “reale”

perché elaborata nelle più importanti cucine dei palazzi reali Siciliani. La pasta di mandorle è utilizzata tutto l’anno, per la Santa Pasqua si realizzano gli agnelli, per la commemorazione dei defunti sotto forma di frutta, per il Natale sotto forma di piccole colombine o pastine.

E alla base dell’alta attività dolciaria siciliana

, infatti, è presente dalla “Cassata”, alla Frutta di Martorana, ai finissimi Agnelli Pasquali.

Ingredienti per l’impasto di mandorle

:Mandorle spellate e grattugiate kg 1, Zucchero gr 800, Buccia di limone grattugiata, Acqua gr 50, Aroma di vaniglia, zucchero fondente g 200.

Ingredienti per l'impasto di pistacchi

:Pistacchi tritati g 500, Zucchero g 400, Buccia di limone grattugiata, Acqua g. 50, Aroma di vaniglia.

Procediment

o:Sciogliere lo zucchero con l'acqua, a fuoco dolcissimo mescolare solo all'inizio. Quando lo zucchero inizia a filare, (

temperatura misurata con il termometro da zucchero gradi 105 circa

) aggiungere le mandorle pestate quasi a farina, la vaniglia e la buccia di limone grattugiata, mescolare energicamente finché non si ottiene un composto omogeneo. Far raffreddare e far riposare per un giorno. Procedere allo stesso modo con il pistacchio. Lavorare energicamente la pasta ottenuta, e mettere in appositi stampi.

Cospargere la superficie con dello zucchero fondente e decorare con perline argentate

.

Osservazioni

:

Si ottiene con mandorle sceltissime pestate e zucchero

, acqua, buccia di limone grattugiata e vaniglia. Il composto cuoce in recipienti di rame non stagnato, è plasmato dagli abili artigiani, che hanno un senso spiccato della modellazione plastica