



PAN DEI MORTI

Ho sempre avuto molto a cuore la tradizione di apparecchiare la tavola nella notte dei defunti per offrire ai miei cari qualcosa da mangiare e da bere, e ovviamente non sono mai mancati i dolci in generale e i pan dei morti in particolare. Quest'anno mi sono chiesta: e perché non farli in casa? Ecco a voi la mia ricetta.

Dosi per 16-18 pezzi

Difficoltà: bassa

Costo: medio

6 albumi d'uova
1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere
1 spolverata di chiodi di garofano in polvere
120 gr di fichi secchi
100 ml di vino liquoroso (io marsala Florio secco)
100 gr di biscotti secchi
100 gr di amaretti
300 gr di savoiardi
250 gr di farina 00
120 gr di mandorle (o pinoli)
300 gr di zucchero semolato
50 gr di cacao amaro in polvere
120 gr di uva sultanina
10 gr di lievito per dolci
zucchero a velo q.b.

Per prima cosa mettete a mollo in acqua l'uvetta in modo che si re-idrati.

Con l'ausilio di un mixer tritate in maniera finissima i biscotti secchi, i savoiardi e gli amaretti, quindi metteteli in una scodella molto capiente.

Ora tritate le mandorle (io ho fatto 80 gr di mandorle e 40 di pinoli) riducendole a farina e unitele ai biscotti tritati.

Passate poi al mixer i fichi secchi e aggiungeteli nella terrina.

Aggiungete poi ai biscotti lo zucchero, la farina e il cacao (mi raccomando, setacciate onde evitare i grumi!), un pizzico di noce moscata e la cannella.

Prendete l'uvetta, strizzatela per bene, e aggiungetela a pioggia al composto, quindi mettete il lievito, infine versate a filo il vino e gli albumi.

Iniziate ad amalgamare gli ingredienti con le mani fino a quando il composto non risulterà sufficientemente compatto, quindi trasferitelo su una spianatoia abbondantemente infarinata e continuate a lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo a abbastanza consistente. Date quindi la forma di una panetto ed successivamente porzionate in fette di circa 90 gr ciascuno.

Modellate ogni fetta cercando di dare una forma affusolata , piuttosto piatta (spesso circa 1 cm), lungo circa 12-15 cm e largo 5-6 cm .

Ricoprite ora una leccarda con della carta da forno e disponetevi i pan dei morti distanziati tra loro di qualche cm.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25'.

Una volta cotti, sfornate i vostri biscotti, spolverizzateli di zucchero a velo e lasciateli raffreddare
Servite i pan dei morti solo dopo averli fatti riposare almeno due giorni.

Un consiglio: quando modellate i vostri biscotti fate attenzione a non pressare troppo i bordi perché potrebbero risultare po' più duri del resto del biscotto dopo cottura.

Una variante golosa? Provate ad usare il vin santo e, se vi piacciono, aggiungete dei canditi: una delizia!

Infine: e con i tuorli avanzati ? Sono tanti , uno spreco buttarli via. E perché non concedersi un saporito zabaione? Tuorli(6 li abbiamo), zucchero(160 gr) e vino liquoroso (100 ml), po' di olio di gomito e pazienza et voilà!

Alla prossima ricetta!

Enrica