

UNA FILASTROCCA... MOSTRUOSA



A cura di *Letizia Coppetti*
DIRETTORE RESPONSABILE CN

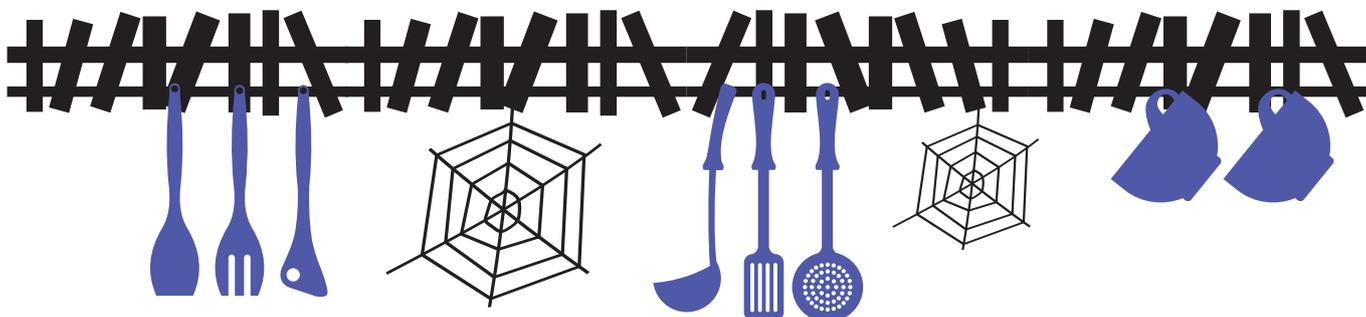
E un dolcetto per Halloween – ma delizioso sempre! – di pasta frolla, marmellata e mandorle, a forma di dita mozzate. Biscotti buoni da inzuppare ma anche da mangiare così. Uno tira l'altro!



**DICE IL POLLICE
CHE FAME
PORTA L'INDICE
UN SALAME**



**PERÒ IL MEDIO E L'ANULARE
NON LO VOGLIONO AFFETTARE
LESTO, LESTO MIGNOLINO
SCAPPA VIA COL SALAMINO**



Dita della strega

Questa ricetta è di Sonia Miletta, della Lombardia, che ha partecipato al nostro contest 5X1000 ricette

INGREDIENTI

Per la frolla:

280 g di farina senza glutine**, 100 g di burro, 100 g di zucchero a velo*, 1 uovo, 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia*, 1 pizzico di sale

Per la decorazione:

30/40 mandorle pelate, confettura di frutti rossi, tuorlo di un uovo

PREPARAZIONE

Lavorare velocemente in una ciotola la farina con il burro freddo di frigo a pezzetti e l'estratto di vaniglia, fino a ottenere un impasto sbriciolato. Aggiungere l'uovo e lo zucchero a velo. Trasferire poi su una spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere un panetto liscio, che dovrà riposare 30 minuti in frigo. Trascorso il tempo di riposo, prelevare dal panetto dei pezzetti di circa 10/15 grammi. Modellare creando dei filoncini ma non perfetti: dovranno sembrare le dita ossute della

strega! Con un coltellino, formare delle strisce su ogni filoncino, che ricordano le pieghe delle dita. Infine, con un dito appiattire leggermente una delle estremità per creare il letto dell'unghia, dove sarà inserita la mandorla. L'altra estremità sarà tagliata con un coltellino per l'effetto del dito mozzato. Spennellare le "dita" con il tuorlo (mischiato eventualmente a latte). Sempre con un pennellino, sporcare con la marmellata entrambe le estremità (quella della parte mozzata, ma anche dell'unghia: servirà a far aderire meglio la mandorla). Inserire una mandorla su ciascuna estremità. Infornare a 180°C per 20/25 minuti.

Tempi

Preparazione: 1 ora

Cottura: 20/25 minuti

Dosi: 30/40 biscotti

TUTTI GLI INGREDIENTI INDICATI NELLE RICETTE SONO DA INTENDERSI NON ADDIZIONATI DI ALTRI ADDITIVI/INGREDIENTI. GLI ALIMENTI INDICATI CON * O ** SONO CONSIDERATI "A RISCHIO", PERTANTO SI SUGGERISCE DI CONTROLLARE CHE SIANO PRESENTI NEL PRONTUARIO AIC, OPPURE CHE RIPORTINO LA SPIGA BARRATA O, ANCORA, LA SCRITTA "SENZA GLUTINE". PER I PRODOTTI INDICATI CON **, TRATTANDOSI DI ALIMENTI SOSTITUTIVI, MOLTI SONO EROGABILI DAL SSN (È POSSIBILE VERIFICARNE LA PRESENZA NEL REGISTRO NAZIONALE DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE DEL MINISTERO DELLA SALUTE).

