

VI RUBO UN MINUTO

Le Nociate, ovvero, il torrone di Natale

ANTONELLO COLONNA

Si tratta di un torrone casalingo. La ricetta tradizionale romana di oggi è tutta natalizia ed è tra quelle meno conosciute e meno note, perché è soprattutto in provincia che si preparano ancora le nociate, ovvero dolci alle noci tipici del periodo di Natale e immancabili sulla tavola delle feste.

L'8 dicembre era tradizionalmente dedicato alla realizzazione dei dolci, tra cui le nociate e le nocchiate (molto simili ma fatti con le nocchie: nocchia è il modo dialettale di chiamare la nocciola).

Per me rappresentano il Natale con la N maiuscola e mi riportano a quando ero piccolo e vedevo gli altri prepararle secondo la tradizione; con cura, amore e attenzione per regalarle o portarle

in tavola.

Se ne producevano quantitativi incredibili. Preparare il torrone in casa è molto bello, allegro, e divertente.

Volete cimentarvi nella realizzazione di questo gustoso torrone casalingo tipico romano?

La ricetta è semplice così come lo sono gli ingredienti.

INGREDIENTI:

1 kg di noci senza gheriglio 100 g di cacao amaro 800 g di zucchero 8 uova

PREPARAZIONE:

Tostare le noci in forno e, una volta pronte, togliere completamente la pellicina e tritarle grossolanamente, preferibilmente a mano in modo da evitare che si disperda l'olio in esse contenute.

Versare le noci su un piano leggermente infarinato e aggiungere le uova, lo zucchero e il cacao

amaro impastando per bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare delle palline di impasto e schiacciarle leggermente. Oliare una teglia, adagiare le palline distanziate leggermente una dall'altra e cuocerle in forno a 170° per circa 25/30 minuti. Sforzare, lasciare raffreddare e mangiare

BEVIAMOCI SOPRA di T. Riccardo Guzzardo sommelier dell'Open **Colonna**

MOSCATO di TERRACINA AMABILE

Questo vino dà il meglio di sé con la pasticceria secca. Colore giallo paglierino carico, profumi freschi e delicati, dove emerge frutta a polpa gialla e tropicale, albicocca, dattero. Sapore amabile, abbastanza caldo, armonico ed equilibrato, fresco.

Il vino- Lazio doc, Moscato di Terracina Amabile 2009, "Templum", Sant'Andrea

