LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Il mio gattò sardo
Il mio gattò con le.....mie mandorle!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mandorle spellate - 300 g
- zucchero - 300 g
- limone locale possibilmente non trattato - 1 intero + il succo di mezzo
- belle foglie di limone

Preparazione

Immergete le mandorle in una pentola con acqua bollente per 5 minuti circa. Scolatele e spellatele. La pellicola deve andar via con una leggera pressione delle dita. Mettete le mandorle in una teglia da forno e fatele tostare fino a raggiungere un bel colore dorato. Toglietele dal forno e tritatele grossolanamente. (Aiutatevi col robot!) In un tegame d'acciaio mettete lo zucchero con il succo di mezzo limone. Accendete un fornello medio e non toccate lo zucchero fino a quando non si liquefà. Rimestate, e quando è ben sciolto, aggiungete le mandorle e mescolate fino a quando zucchero e mandorle diventano un tutt'uno malleabile. Spegnete. Intanto che lo zucchero si scioglieva avete preparato un bel pezzo di carta forno bagnata e strizzata sopra un tagliere. Sopra questa carta forno versate il gattò velocemente prima che si raffreddi. Aiutandovi con un limone fresco, possibilmente locale, schiacciate la massa e la distribuite uniformemente sopra la carta con un altezza di circa un centimetro. Ora con un coltello grande e aiutandovi con il martello da cucina, tagliate il dolce in tanti piccoli pezzetti e li posate sopra le foglie del limone in un piatto da portata. Il limone darà un buon sapore e profumo. Mi raccomando siate il più veloce possibile in modo che il dolce non si raffreddi troppo, altrimenti sarà più difficile tagliarlo!!!