

LA RICETTA

## Il torrone di Santa Barbara

CULTURA

08\_11\_2022



La ricetta del torrone siciliano è davvero molto semplice e veloce. Inoltre, prevede pochissimi ingredienti facilmente reperibili in qualsiasi supermercato. Naturalmente, per modellarlo facilmente, bisogna essere abbastanza veloce nel farlo scivolare dalla padella sul piano di lavoro.

**L'origine del dolce è indubbiamente araba**, infatti deriva dalla parola *qubbayt*, che

poi in siciliano è diventata “cubbàita”. In origine era fatto con miele, mandorle e “giuggiulena” (semi di sesamo portati dagli arabi a Siracusa). Molte sono le varietà dei torroni per tipologia di ingredienti. Nella zona di Licata si preparava la “cicirata”, con ceci tostati e miele. I più noti di oggi sono quelli con mandorle e pistacchio, tradizionali a Paternò per la patrona S. Barbara, o ricoperti di cioccolata, molto diffusi a Piazza Armerina. Poi ci sono i torroni con nocciole e arachidi. Insomma un tripudio di frutta secca e miele. Gli abbinamenti indubbiamente sono con i strepitosi vini passiti dell'isola: Passito di Pantelleria, Moscato di Noto, Malvasia delle Lipari e anche Marsala.

### **Ingredienti**

1 kg di mandorle già sgusciate

1 kg di zucchero

1 bustina di vanillina

1/2 limone da usare come spatola per spianare il torrone dando anche il gusto della buccia.

Olio d'oliva (necessario per non far attaccare il torrone).

### **Preparazione**

In un contenitore con acqua calda immergere le mandorle sgusciate, in modo da poterle spellare con più facilità. Intanto, ungere il piano di lavoro (rigorosamente in marmo) con dell'olio d'oliva. A questo punto, dopo aver spellato le mandorle, versare in una pentola, aggiungere lo zucchero e far cuocere a fiamma bassa, mescolando costantemente per evitare che lo zucchero si attacchi alla padella. (Questo gesto è molto importante per la buona riuscita del dolce).

Non appena notate che lo zucchero si scioglie e diventa dorato, aggiungere la vanillina e continuare a mescolare. A questo punto il torrone è pronto. Spegner la fiamma e far scivolare con rapidità il torrone sul piano in marmo. Livellarlo con del limone. Infine, farlo raffreddare, tagliarlo a pezzi e servirlo.