

GATÒ
REGIONE SARDEGNA
Ricetta di Giusi
doce che si prepara in Sardegna per Santa Lucia

Ingredienti:

500 grammi di mandorle

500 grammi di zucchero,

3 cucchiaini di

scorza di arancio secco grattugiato,

un bicchierino piccolo d'acqua

Per decorare: diavolini oppure lo zucchero a velo lavorato con il bianco dell'uovo e qualche goccia di limone .

Preparazione delle mandorle: mettere le mandorle in acqua bollente e poi spellarle, sciacquarle e tamponarle con un panno, e lasciarle ammorbidente per qualche ora.

Dividerle a metà nel senso della lunghezza, tritarle

finemente, e poi infornarle fino a raggiungere una leggera doratura.

Per il gatò vero e proprio, mettere in un tegame l'acqua e lo zucchero e lasciare caramellare, a fiamma molto vivace, abbassare la fiamma ed aggiungere la scorza d'arancia e le mandorle, amalgamare bene e versare su un piano possibilmente di legno, precedentemente inumidito, tenere sempre a portata di mano una ciotola d'acqua per inumidire le mani ed evitare le scottature.

L'impasto si lavora a caldo e si cominciano a creare delle forme di gatò, quelle legate alla tradizione, sono gli uccellini e le barchette, guarnire con i diavoletti meglio se argentati e lo zucchero a velo, servirle su un vassoio, come tradizione sopra le foglie di limone.