

TORRONE

Non c'è festa popolare in Sicilia dove mancano i "turrunari". Il torrone infatti è diffuso in tutta l'isola. L'origine del dolce è araba, come lo è anche la parola qubbayt, che in siciliano è diventata "cubbàita". Originariamente era fatto con miele, mandorle e "giuggiulena", semi di sesamo lasciati dagli arabi a Siracusa. Molte le varietà dei torroni per ingredienti. Un tempo si preparava a Licata la "cicirata", con ceci tostati e cotti nel miele. I più noti di oggi sono quelli con mandorle e pistacchio, tradizionali a Paternò per la patrona S. Barbara, o ricoperti di cioccolato, molto diffusi a Piazza Armerina. Poi ci sono i torroni con nocciole e arachidi.

Ingredienti per 4 persone: 1 Kg di mandorle sgusciate 1 kg di zucchero 1/2 limone (da usare come spatola per spianare il torrone) Olio d'oliva quanto basta	Esecuzione: Immergete per un paio di minuti le mandorle in acqua calda ed eliminate la loro pellicola. Versatele in un tegame, aggiungete lo zucchero e fate cuocere a fuoco molto basso, mescolando continuamente evitando che lo zucchero si attacchi al fondo. Quando sarà sciolto e avrà assunto un colore dorato, togliete il tegame dal fuoco. Nel frattempo avrete unto con olio il tavolo di marmo. Versatevi il torrone velocemente e spianatelo con l'aiuto di mezzo limone. Quando sarà raffreddato, tagliatelo a pezzi con un coltello robusto.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------