

# Bocconcini alle mandorle

Questa è una ricetta della mia mamma. Li trovo ottimi, un po' lunghi da preparare (perchè sono piccolini) ma ne vale la pena. Sono molto saporiti.

In realtà hanno l'aspetto di grissini, ma molto corti (circa 4-5 cm) un po' cicciotti al centro e affilati alle estremità, a ricordare la forma della mandorla.



Ingredienti per circa 50/60 salatini

- 200 gr di mandorle con la pelle
- 500 gr di farina 0
- 200 gr di strutto
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 3 cucchiaini di sale fino
- acqua q.b.

Tritare nel mixer le mandorle con tutta la pelle, sciogliere il lievito in un po' d'acqua tiepida. Aggiungere, sempre nel mixer, la farina, il sale e il pepe, il lievito disciolto e lo strutto.

Avviare l'impastatrice, ed amalgamare molto bene fino ad ottenere un impasto consistente piuttosto duro (tipo pasta frolla). Aggiungere acqua quanto basta. Assaggiare la pasta, ed eventualmente regolare di sale. Lasciare riposare e lievitare sotto un telo per almeno 40 minuti. Formare i bocconcini, facendo nelle mani una piccola pallina e poi assottigliandone le estremità (tipo grandi mandorle). In questa foto ne ho fatti alcuni anche **a forma di taralli**, potete scegliere la forma che più vi piace. Disporre nelle lastre del forno, lasciare riposare cinque minuti, poi

informare e cuocere a 200° per circa 15 minuti.