
Grappa alla ruta con brutti ma buoni

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un buon bicchiere di grappa aromatizzato alla ruta servito con i tipici biscottini piemontesi.

Un buon bicchiere di grappa aromatizzato alla ruta potrebbe essere servito con i tipici biscottini piemontesi, i brutti ma buoni, semplici da realizzare e molto sfiziosi.

Ingredienti

Per la grappa: 1 litro di grappa secca, un rametto di ruta fresca.

Per i brutti ma buoni: 150 g di nocciole, 150 g di mandorle, 200 g di zucchero a velo, 2 albumi.

Preparazione

Per la grappa

Porre un rametto di ruta in un barattolo con la grappa, chiudere ermeticamente e far riposare, lontano da fonti di calore, per trenta giorni. Passato questo tempo, filtrare il liquido ed eliminare il ramoscello di ruta. Otterrete una grappa dal colore verde chiaro appena accennato con un sapore piacevolmente deciso. È consigliabile utilizzare una grappa secca senza un particolare retrogusto che non farebbe risaltare l'aroma della ruta.

Per i brutti ma buoni

Tritare molto finemente le nocciole e le mandorle. Montare a neve ben ferma gli albumi. In un recipiente incorporare al trito di nocciole e di mandorle, le chiare e lo zucchero a velo ed amalgamare con molta cura. Volendo potreste utilizzare anche del semplice zucchero semolato, otterrete dei biscotti meno raffinati, poiché si evidenzieranno maggiormente i cristalli di zucchero, ma altrettanto buoni. Ricoprire una pirofila con carta da forno sopra la quale porrete delle piccole palline, alle quali darete una forma conica, con la base di circa 3-4 centimetri. Distanziate i biscotti di almeno un centimetro gli uni dagli altri per evitare che cuocendosi i brutti ma buoni vadano a toccarsi. Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C. Lasciar cuocere per circa 10-15 minuti, fino a quando la superficie dei biscotti acquisterà un colore lievemente ambrato.