

# TURRÓN DE ALICANTE

## [TORRONE DI ALICANTE]

### - SPAGNA-



**Il Turrón de Alicante è un dolce tipico della Spagna molto amato in particolare nel periodo natalizio.**

La zona di Alicante è caratterizzata da un clima con inverni miti ed estati molto secche e calde, condizioni essenziali per la produzione del turrón, che viene preparato con mandorle, miele (talvolta con aggiunta di zucchero) e albume d'uovo. Il vero torrone di Alicante ha un sapore leggermente tostato con tocchi di rosmarino e timo provenienti dal miele.

Il Turrón de Alicante è meno conosciuto per i suoi pregi culinari. Tuttavia, è stato dimostrato che prodotti dolci come questo torrone possono essere combinati alla perfezione con altri ingredienti mediterranei più salati, come i *gambas pato*, una specie di gamberi che si trova esclusivamente in quest'area.

## Cuciniamo insieme!

Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con lo squisito Turrón de Alicante: Turrón de almendra!



### INGREDIENTI

#### Per l'ostia alle mandorle

- 1 litro di acqua naturale
- 200 g di mandorle in scaglie
- 120 g di farina
- 30 g di sciroppo semplice (50% di acqua, 50% zucchero)

#### Per la zuppa di gamberi

- 100 g di pomodori semi - secchi
- 500 g di teste di gamberi
- 100 g di olio di oliva
- 3 spicchi d'aglio schiacciati
- 600 g di cipolle tritate finemente

- 50 g di zucchero muscovado
- 80 g di sherry manzanilla
- 1700 g di brodo di pesce
- 350 g di acqua naturale

Per la gelatina di gamberi

- 250 g di zuppa di gamberi
- 0,8 g di agar-agar
- 1,5 fogli di gelatina
- 50 g di mirin secco o sherry secco

Per l'emulsione di mandorle

- 150 g di mandorle in scaglie
- 300 g di acqua minerale
- 50 g di pane bianco
- 20 g di aceto di sherry
- 5 g di sherry secco
- 12 g di aglio sbollentato
- 60 g di olio extravergine di oliva

la parte bianca di un porro

12 gamberi

salsa teriyaki

250 g di Turrón de Alicante

alcune mandorle

alcuni fiori di mandorlo

**PREPARAZIONE**

- In primo luogo preparare l'ostia alle mandorle. Portare l'acqua ad ebollizione e toglierla dal fuoco. Aggiungere le mandorle e lasciar raffreddare. Frullare il composto per 3 minuti ad alta velocità in un robot da cucina e passarlo attraverso un colino a maglia fine.
- Per ogni 600 grammi di latte di mandorla, aggiungere 20 grammi di tapioca e 30 grammi di sciroppo. Portare ad ebollizione fino ad ottenere un composto denso. Farlo raffreddare e frullarlo. Versare il composto su una teglia da forno con un rivestimento antiaderente o con un tappetino da forno in silicone e infornare a 100 gradi centigradi per 1 ora. Lasciar raffreddare, quindi conservare in un contenitore siglato per mantenerlo asciutto.
- Per preparare la zuppa, lasciare i pomodori semi -secchi a bagno nell'olio per qualche ora, quindi toglierli dall'olio.  
Far soffriggere le teste di gamberi nell'olio di pomodoro. Togliere la padella dal fuoco, mettere da parte le teste di gamberi e soffriggere l'aglio, le cipolle e i pomodori semi secchi nello stesso olio. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare.  
Diluire con la manzanilla, aggiungere il brodo e l'acqua minerale e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere a fuoco lento per 1 ora. Passare il tutto attraverso un colino a maglia fine e mettere da parte. Togliere il grasso dalla zuppa e chiarificarla il più possibile.

- Per preparare la gelatina, mescolare 250 g della zuppa fredda con l'agar-agar e scaldarla nuovamente. Nel frattempo, immergere i fogli di gelatina in acqua fredda
- Togliere la zuppa dal fuoco e aggiungervi i fogli di gelatina e il mirin. Mettere da parte la gelatina in un contenitore di plastica sigillato e, dopo averla fatta riposare, tagliarla a cubetti.
- Preparare dunque l'emulsione di mandorle. Lasciare le mandorle in ammollo nell'acqua per 12 ore. Aggiungere dei pezzi di pane bianco. Lasciarli in ammollo per un'ora e poi frullarli in un robot da cucina con tutti gli altri ingredienti, ad eccezione dell'olio. Aggiungere l'olio lentamente mentre si frulla il composto per ottenere un'emulsione. Passarla attraverso un colino e metterla da parte.
- Tritare il porro e cuocerlo in acqua.
- Marinare i gamberi cotti per qualche minuto nella salsa teriyaki per dare loro più consistenza.
- Disporre in ogni piatto 3 cubetti di gelatina, 3 pezzi di porro e 3 gamberi marinati
- Aggiungere uno o due cucchiaini di emulsione di mandorle al centro di ogni piatto.
- Mettere qualche mandorla cruda sui gamberi e guarnire con l'ostia alle mandorle.
- Macinare il turrón de Alicante in un robot da cucina. Scaldarlo a bagnomaria e passarlo attraverso un colino per ottenere una pasta fine. Mettere la pasta in una sac à poche e creare delle goccioline sull'ostia alle mandorle. Decorare con qualche fiore di mandorlo.