

I Savoiardì Sardi (Pistoccus)

Oggi mi sono proprio ispirato alla Sardegna e così ho voluto materializzare il mio pensiero su quelli che definisco i biscotti più buoni al mondo, i Savoiardì. Non dei semplici savoiardì ma bensì quelli sardi o localmente conosciuti come “i pistoccus”. Leggeri, spugnosi, leggermente croccanti in superficie e con un’intenso profumo di limone. Semplicemente deliziosi! E se li provate nel tiramisù ne sarete stregati. Sono dei biscotti non così difficili da realizzare, ma certamente bisogna tener conto di alcuni aspetti:

1. le uova: devono essere a temperatura ambiente
2. lo zucchero: consiglio l’extra fine (non lo zucchero a velo, che invece utilizzerete per spolverizzarli prima di infornarli)
3. la farina e la fecola: vanno sempre setacciati ed incorporati poco per volta alla monta di uova.
4. la montatura delle uova (rossi e albumi separati): i rossi dovranno “scrivere”, mentre i bianchi dovranno risultare a “neve ferma”.
5. la seccatura: una volta tolti dal forno vanno lasciati all’aria aperta per 2-3 giorni. Ricordo che i savoiardì fatti in casa risulteranno più morbidi e spugnosi rispetto a quelli comprati. Se avrete la pazienza di aspettare otterrete dei savoiardì più secchi e ovviamente più vicini a quelli che si trovano in giro. Ad ogni modo questa ricetta risulta per me la migliore in assoluto.

Quindi che aspetta a farli anche voi? Pochi ingredienti e via!!

Ingredienti:

- 6 uova a temperatura ambiente
- 100 gr di zucchero extra fine (es. Zafiro)

- 90 gr di farina 00
- 10 gr di fecola di patate
- la scorza grattugiata di 1 limone
- zucchero a velo vaniglinato (per spolverare)

Procedimento:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi. Mettete nella planetaria metà dello zucchero coi tuorli e montare a veloce alta fino a quando non si otterrà un composto chiaro, gonfio e spumoso. Il composto dovrà “scrivere”. Ora aggiungete la scorza grattugiata del limone e mescolate. Lasciate a parte.

In'altra ciotola montate gli albumi con il restante zucchero. Prima montate leggermente gli albumi e poi incorporate lo zucchero e continuate a montare fino a “neve ferma” (cioè se la montatura è venuta bene vi basta capovolgere la ciotola e vedere se rimane attaccata o se invece cade).

Ora versate gli albumi montati a neve poco per volta sul composto di tuorli ed amalgamare mescolando dal basso verso l'alto evitando di girare e soprattutto di smontare il tutto. Il tutto dovrà risultare un composto molto spumoso. Ora aggiungete poco per volta la farina mischiata alla fecola e setacciate. Mescolate sempre con movimento dal basso verso l'alto e ad “S” evitando di persistere troppo e di smontare il tutto. *Appena vedete che la farina si è incorporata bene smettete subito di mescolare!*

Mettete il composto in una sac à poche con beccuccio a punta rotonda di dimensioni grandi (1cm) e tirate delle strisce di composto ben distanziate su una leccarda rivestita da carta forno. Ripetete l'operazione tirando un'altra striscia sopra di esse in modo da ottenere dei savoiardi sufficientemente alti e non troppo appiattiti.

Cospargete la loro superficie con dello zucchero a velo vaniglinato in abbondanza. Se volete potete bagnarvi le mani di acqua e lasciare cadere qualche gocciolina di su essi per

poi ripassare con altro zucchero a velo.

Infornate a forno statico e preriscaldato a 160° C per circa 20 minuti.

I savoiardi saranno pronti quando risulteranno ben dorati in superficie. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente e teneteli nella teglia per 2-3 giorni in modo che si secchino. Successivamente si possono conservare in scatole di latta per giorni.

Trucco: se li volete più croccanti e quindi più secchi potete una volta tolti dal forno e lasciati raffreddare una decina di minuti capovolgerli e rimetterli in forno per altri 5 minuti.

PER LA RICETTA AUDIO-VIDEO passo dopo passo:

Deliziatevi ☐

Charles