

Dolce della tradizione sarda: i Runzones (Reni) all'alcherme

Dopo il grande successo della mia prima edizione dei Savoiarda Sardi (o conosciuti come Pistoccus) ed aver ricevuto più di 90.000 view sulla video ricetta pubblicata su YouTube è con immenso piacere che vi presento la tradizionale ricetta dei Runzones (a forma di "C") oppure sempre con il medesimo impasto le Meline (nella versione piccole mele per l'appunto). Una ricetta che mi è stata concessa dalla nostra carissima amica Laura che, legata alle stupende terre della Sardegna e alle sue tradizioni culinarie, ha potuto apprendere questa straordinaria ed antica ricetta tramandata da generazioni in generazioni e che gli abitanti di **Bosa**, una delle più attraenti città della Sardegna per la spiccata personalità urbanistica e ambientale nonché per la sua posizione adagiata in una bellissima conca sulla destra del fiume Temo, difendono con molto affetto. Un savoiaro morbido, farcito con la marmellata di albicocche (o quella alle pesche), poi bagnato all'Alcherme ed infine passato nello zucchero aromatizzato all'Alcherme.

Una differenza sostanziale rispetto ai Pistoccus è che in questa ricetta il composto di tuorli, zucchero e farina viene aggiunto alla monta a lucido degli albumi e non viceversa.

Nella preparazione di questo dolce è importante tenere a mente tre cose:

- la quantità di **acqua**: dopo che è stata aggiunta la farina al composto di tuorli e zucchero è bene versare la giusta quantità di acqua al fine di ottenere un composto che cade a filo MA senza spezzarsi. Ne basterà davvero pochissima!!!
- la montatura degli **albumi**: devono essere montati a

lucido (e non a neve ferma).

- lo **zucchero** rosa (aromatizzato all'Alchermes): va preparato almeno una settimana prima.

Ingredienti:

- 5 uova medie
- 150 gr di zucchero extra-fine
- 150 gr di farina 00
- qualche goccia di succo di limone

Per la farcitura:

- marmellata di albicocche o di pesche

Per la bagna:

- bagna all'Alchermes. Per farla vi occorrerà il liquore all'Alchermes e dell'acqua nella proporzione di 1/3 di liquore e 2/3 d'acqua.

Per la preparazione finale:

- zucchero rosa aromatizzato all'Alchermes

Preparazione:

Per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi. In una planetaria con il gancio frusta versate i tuorli e lo zucchero ed iniziate a montarli a velocità alta. Dovranno spumare.

Inserite ora la farina e continuate a montare a velocità medio-alta. Se il composto risulta troppo asciutto e tende a staccarsi versate dell'acqua. Attenzione alla quantità di acqua che versate (ne basterà giusto qualche sorsetto). Il composto risulterà pronto per la fase successiva solo se alzando la frusta lo stesso cadrà a filo in maniera fluida e senza mai spezzarsi (*vedere il video sotto*).



Come potete notare il composto scende a filo in maniera fluida e senza mai spezzarsi.

A parte montate gli albumi con qualche goccia di succo di limone. La montatura dovrà essere a “lucido” e NON a “neve ferma”.

Versate il composto di tuorli, zucchero e farina sugli albumi montati a lucido e mescolate il tutto con cura cercando di non smontare il composto. Ricordate di adoperare dei movimenti ad “S”, dal basso verso l’alto. Versate il composto in una sac à poche con beccuccio tondo grande.



L’impasto pronto per essere trasferito nella sac à poche si presenta così.

Rivestite una teglia piana con carta forno ed iniziate a formare delle “c” corte (cioè le sue estremità devono risultare più corte rispetto alla “c” normale).



Informateli in forno statico preriscaldato a 170° C per circa 15 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare un pochino prima di staccarli.



Una volta raffreddati andranno uniti a due. Prendete due savoiardi e bagnate la parte inferiore (la base) di entrambi.



Farcite uno dei due savoiardi con della marmellata e chiudete con l'altro savoiardo facendoli combaciare perfettamente o quasi.



Bagnateli anche esternamente (sopra e sotto) e passateli subito nello zucchero aromatizzato. Distribuiteli in dei pirottini di carta.



Procedete nello stesso modo per tutti gli altri, sempre a coppie.

Lasciateli riposare tutta una notte prima di servirli poiché risulterebbero ancora troppo morbidi e lo zucchero ha bisogno del suo tempo per fare da collante e seccarli leggermente.

I vostri dolcetti sardi sono pronti per essere divorati! □

Alla prossima ricetta.

Charles