



Si tratta dolcetti secchi alle mandorle di forma ovale, tipiche della provincia di Perugia, fatte secondo la tradizione per il 2 novembre, giorno della commemorazione dei defunti.

Ingredienti: mandorle dolci e mandorle amare, albume d'uovo, zucchero, buccia di limone grattugiata.

Lavorazione: si spellano le mandorle dopo averle scottate in acqua bollente, si tostano e si tritano finemente. Si impastano (a mano o in impastatrice) le mandorle con gli albumi d'uovo lo zucchero e la buccia grattugiata di limone, si formano delle palline che vengono leggermente schiacciate a forma ovale, si sistemano in teglie da forno unte e spolverate di farina, si cuociono in forno a 180°C per circa 10/15 minuti.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2/3 giorni al massimo.

“E' da sempre che si ricorda, qui in Umbria, ma in particolare nella Valnerina, l'uso di questa pastarella nei giorni dedicati al ricordo dei nostri defunti. C'è chi dice che si tratterebbe dell'antichissima tradizione di fornire di un dolce viatico l'anima che s'avvia verso il percorso senza ritorno. Un fatto però è certo; sino a qualche anno fa nel giorno dedicato ai morti, lungo le strade verso i cimiteri, c'erano sempre numerose bancarelle con sopra ammontonati chili delle famose pastarelle, le quali, più che ai morti, erano gustosa soddisfazione per i vivi”.

*ROSSI Remo, Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 2000).*