



**Ricetta N. RE003378 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Giu 2020 alle ore 10:25**

**da GIROLAMO ORLANDO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Leccata di acciuga d'Aspra

Con questo snack voglio raccontare l'usanza della "leccata di sarde" che praticavano gli alunni poveri durante la merenda, nel dopoguerra, per insaporire i pezzetti di pane portati a scuola, in mancanza di companatico.

Alla vista, la pietanza si presenta come un viaggio sensoriale attraverso due elementi peculiari della Sicilia, l'acciuga e il tufo d'Aspra (PA).

La base di pan di limone, realizzato con l'impiego di limoni delle vicina Bagheria, con la farina di mandorle di Modica, grano duro siciliano e con garum, richiama la pietra di Aspra dai quali venivano ricavati i locali dove veniva effettuata la salagione delle sue famose alici e dove veniva prodotta anche la famosa colatura (garum).

Sul pan di limone vi troviamo adagiata l'acciuga di Aspra, affumicata con foglie di ulivo e liquirizia, con un tocco di estratto di pomodoro, tipico anch'esso di questo borgo, bacche di goji, per simulare il peperoncino, e delle cialdine di riso, il tutto impreziosito con finocchietto selvatico

Tempo di preparazione: 150 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Pan di limone alle mandorle:

600 g Farina di grano duro rimacinata

400 g Zucchero di canna

400 g Uova intere

140 g Olio di semi di girasole

240 g Latte intero

220 g Polpa di limone verdello

100 g Farina di mandorla

80 g Estratto di pomodoro

80 g Mandorle in foglie tostate

n. 2 Scorze di limone verdello, non trattato, grattugiate

25 g Lievito per dolci

200 g Acciughe d'Aspra dell'antica azienda Balistreri

100 ml "Garum", colatura di acciuga d'Aspra dell'antica azienda Balistreri

Affumicatura:

150 g Rametti e foglie di ulivo secchi

50 g Bastoncini di liquirizia secchi

20 g Foglie fresche di ulivo

### Preparazione

Pulire e grattugiare la scorza di due limoni evitando la parte bianca. Sbucciare e privare i verdelli dei semi ricavandone solo la polpa e frullarla.

In una ciotola mettere la purea di limone, lo zucchero, le uova, l'olio di semi di girasole e il latte; frullare il tutto avvalendosi di un frullatore a immersione, aggiungere la farina di grano duro rimacinata, setacciata con il lievito e continuare a lavorare il composto sino a quando risulterà liscio e lucido. A parte, incorporare la farina di mandorle, la scorza di verdello grattugiata e le foglie di mandorle tostate in forno ventilato a 60 °c per 20 minuti.

Foderare uno stampo da plum cake grande, con dell'olio di semi di girasole e la farina rimacinata; versare al suo interno il composto riempiendolo un po' più della metà della sua capienza. Infornare a 165 °c per 55 minuti, in seguito tenere in forno spento per altri 5 minuti.

Appena raffreddato ponete il tutto in frigo a + 5 °c per un'ora, avvolto da pellicola.

Prendere il pan di limone alle mandorle e tagliare in barrette da 10 cm di lunghezza, 3 cm di larghezza e 2 cm di altezza (le misure delle barrette possono variare anche a proprio piacimento), biscottare in forno ventilato armato a 150 °c per 4 minuti. Prendere una pentola in terracotta, mettere al suo interno i bastoncini di ulivo e di liquirizia secchi, posizionare sul fuoco a fiamma media e appena comincerà la combustione, coprire con delle foglie di ulivo fresche e adagiarvi sopra i filetti di acciuga tamponati con del panno assorbente, per eliminare l'olio in eccesso e per facilitare l'affumicatura.

Chiudere la pentola con il suo coperchio e lasciare affumicare le acciughe per 3 minuti circa. Adagiare i filetti sulle barrette di pan di limone biscottate e condire con gocce di "Garum", estratto di pomodoro, cialdine di riso, succo di verdello, bacche di goji a pezzetti e finocchietto selvatico fresco.