

Categoria: Antichi Sapori - Dolci



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 5 min Dosi per: 6 persone  
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di ammollo delle mandorle

Il biancomangiare è un dolce al cucchiaio che deve il suo nome al fatto che viene preparato prevalentemente con ingredienti di colore bianco.

Le origini probabilmente sono francesi dal momento che nei primi ricettari la radice del nome appare spesso legata al francese blanc. Quindi è probabile che dalla Francia si sia diffuso poi in tutta Europa.

Della preparazione del biancomangiare si ha notizia già nel Medioevo, non si tratta di una ricetta specifica, il nome era infatti collegato alle preparazioni con ingredienti bianchi, colore che rappresentava la purezza e l'ascetismo.

Il biancomangiare era servito nelle case delle classi superiori ed era prevalentemente preparato con carni e pesci oppure con il lardo sciolti nel latte di capra, o di pecore oppure di mandorle.

Gli ingredienti variavano molto a seconda del periodo dell'anno, in particolare durante la Quaresima periodo in cui la carne veniva sostituita con le mandorle o dalla polpa bianca di alcuni pesci come il luccio o dei ranocchi.

Oggi il biancomangiare è prevalentemente conosciuto come dolce, l'ingrediente principale sono le mandorle pelate e la regione italiana in cui viene preparato prevalentemente è la Sicilia. Eccone una versione piuttosto ricca.



## Ingredienti

» Colla di pesce 10 gr	» Panna da montare 200 ml
» Latte 500 ml	» Zucchero 200 gr
» Mandorle sbucciate 300 gr	

## Preparazione



Tritate le mandorle sbucciate con un mixer (1), mettete le mandorle in una ciotola e unite i 500 ml di latte (2) in modo da coprirle interamente (3).



Unite 150 gr di zucchero (4), mescolate fino a sciolgerlo e lasciate in infusione per una notte intera (5). Poi filtrate il composto

attraverso un panno posizionato all'interno di una ciotola (6).



Strizzare bene il canovaccio contenente le mandorle, in modo da far uscire tutto il liquido e raccoglierlo nella ciotola (7). Versate il liquido ottenuto in una casseruola (8) e fatelo andare a fuoco molto dolce, aggiungendo il restante zucchero (9).



Aggiungete la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e fatela sciogliere (10), dopodichè, lasciate raffreddare il composto e quando comincerà ad addensarsi unitelo alla panna che avrete montato (11). Versate il composto negli stampini e fate raffreddare in frigorifero per 6 ore. Per sformare il dolce, immergete gli stampini in acqua calda per qualche secondo. Decorate il vostro biancomangiare con frutta candita, pistacchi tritati, scorzette di arancia o come più vi piace.

### Consiglio