

AMARETTONI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Amarettoni, amarettoni di Sant'Antonio.



La storia

Gli "amarettoni" di S. Antonio sono biscotti che derivano dalla ricetta del "dolce del Santo", confezionati inizialmente come semplice amaretto, sono stati successivamente modificati e sono molto apprezzati soprattutto dai pellegrini che passano ogni anno per la Basilica, richiedendoli nei punti vendita della stessa. Proprio per questo motivo hanno assunto col tempo una certa aura di culto popolare.

Descrizione del prodotto

Gli Amarettoni sono dolci da forno, tagliati a biscotto, composti da mandorle armelline, mandorle sgusciate e tritate, zucchero, canditi di arancia, albume di uovo. Si distinguono per la loro notevole dimensione e il gusto d'arancia dato dai canditi.

Processo di produzione

L'albume dell'uovo viene montato a neve, vengono inseriti i canditi e le mandorle sgusciate, quindi lo zucchero, all'impasto viene data la forma di un grosso biscotto.

Il lavoro di esecuzione è essenzialmente manuale ed il prodotto, dopo la cottura, viene stoccato per un giorno lasciandolo riposare sulle teglie da forno, poi confezionato e messo in vendita. Non necessita di stagionatura e per sua natura si presta alla lunga conservazione.

Usi

Questi dolci, molto apprezzati per il gusto particolare, si accompagnano bene con un buon vino bianco dolce.

Reperibilità

Presso alcune pasticcerie e rivenditori di alimentari della città di Padova durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Padova.

