

Brutti ma buoni: la ricetta semplice

scritto da Alessandra Gabrielli | 30/01/2018



Sono dolcetti a base di nocciole, mandorle e albume d'uovo. La loro storia è incerta e le origini sono contese dalla città di Gavirate (VA) e la città piemontese di Borgomanero (NO).

Articolo di Alessandra Gabrielli

Il nome di **brutti ma buoni** è dato dalla forma irregolare e bitorzoluta di questi [dessert](#) a base di nocciole, mandorle e albume. Tuttavia, nonostante l'aspetto poco piacevole, sono apprezzati da tutti. Inoltre, l'**assenza di farina nell'impasto** li rende adatti anche alle persone intolleranti al [glutine](#).

Ricetta dei Brutti ma buoni

La variante proposta di seguito, prevede l'utilizzo di sole nocciole.

Ingredienti

- 3 albumi
- 250 g di nocciole

- 200 g di zucchero
- i semi di una bacca di vaniglia

Preparazione

1. Tostate le nocciole in una padella a fuoco basso per circa 30 minuti girandole spesso. Strofinatetele nocciole tra le mani (se non utilizzate quelle già spellate) per eliminare la pellicina anche se, in alcune ricette, vengono utilizzate con la pelle. Versate le nocciole nella ciotola di un mixer e tritatetele grossolanamente.
2. Montate gli albumi e, dopo qualche minuto, iniziate ad aggiungere lo zucchero a cucchiataie. L'aspetto finale dovrà essere sodo e lucido, come se fosse una meringa. Aggiungete la granella di nocciole e amalgamate.
3. Trasferite il composto in una pentola e cuocete a fuoco basso; girate continuamente fino a quando non inizierà ad asciugarsi. Il fondo della pentola deve ricoprirsi con una patina, saranno necessari circa 8/10 minuti.
4. Ricoprite una teglia con carta da forno. Prelevate l'impasto con un cucchiaino e distribuitelo sulla teglia.
5. Fate cuocere in forno caldo statico, preriscaldato a 140° C per 40/50 minuti (devono essere secchi). Il numero dei biscotti varia a seconda della quantità di impasto che utilizzerete per ogni "mucchietto".