

L'osso -le ossa



## Le Ossa dei Morti



Per 4 persone



### Ingredienti:

150 gr di Farina

100 gr di Mandorle pulite

100 gr di Nocciole pulite

200 gr di Zucchero

10 gr di Burro

30 gr di Chiodi di garofano

Cannella in polvere 1/2 cucchiaino:

Marsala secco quanto basta

### Preparazione:

Sgusciare



25 gr di nocciole



e 25 gr di mandorle



, tritare molto

finemente



le mandorle e le nocciole con lo zucchero e i chiodi di

garofano e unire la cannella al trito. Impastare



con farina e marsala fino ad ottenere una

pasta soda



(unire il marsala, 1 cucchiainata alla volta) . Lavorare la pasta finchè diventerà

liscia e omogenea



. Formare con le mani un rotolo



non troppo grosso e





tagliarlo

in otto parti.



Avvolgere



gli 8 cilindretti con le

mandorle e le nocciole divise a metà ( $\frac{1}{2}$ ), disponendoli poi sulla placca imburrata



Infornare



per 30 minuti circa, nel forno a 200°.



Sgusciare le nocciole



Tritare -il trito



impastare



Sodo=duro

Una cucchiata



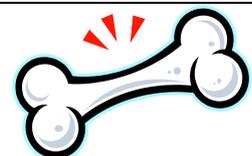
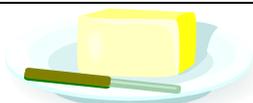
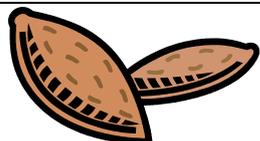
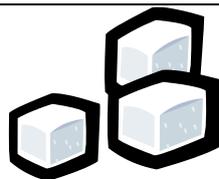
Formare un rotolo



La placca è imburrata



Adesso tocca a te.... Puoi scrivere la parola che corrisponde all'immagine?



- "Fave da morto", "fave dei morti" o "fave dolci": pasticcini alla [mandorla](#), di forma ovoidale e schiacciata, cosparsi di [zucchero](#) a velo; hanno l'aspetto di un [amaretto](#), ma presentano una consistenza maggiore ([Emilia-Romagna](#), [Lazio](#), [Lombardia](#), [Marche](#) ed [Umbria](#)). Differenti, seppur sempre a base di mandorla, sono le "Favette dei Morti", presenti un po' in tutto il [Nord-est](#), ma soprattutto in [Veneto](#), a [Trieste](#) e in [Friuli](#), sono di tre colori (panna, marroni e rosa) e variano dal croccante al morbido (Favette Triestine).
- Ossa di morto, talvolta "ossa da mordere" italianizzando il [piemontese](#) "ossa d'mort": [biscotti](#) di consistenza dura, con [mandorle](#) ed [albume](#) d'uovo ([Piemonte](#) e [Lombardia](#)).
- "Ossa di morto": biscotti dalla forma oblunga ([Veneto](#)), talvolta ricoperti da [cioccolato](#) ([Sicilia](#)).
- In [Sicilia](#), secondo la versione originaria, le "Ossa di morto" sono di consistenza molto secca e di colore bianco e marrone. Con [zucchero](#), [farina](#), [albume](#) e acqua di [chiodi di garofano](#), vengono chiamate anche "Paste di Garofano". Molto spesso confuse con le "Mustazzola", le quali, invece, sono fatte con un impasto di miele e spezie, come il chiodo di garofano.
- Le "Ossa di morto" sono presenti anche nel [Senese](#), con origine a [Montepulciano](#). Di consistenza friabile e di forma rotonda, sono impastati con le [mandorle](#) tritate.