

LATTE DI MANDORLA

Prodotto essenziale della cucina medievale, sostituiva perfettamente il latte nei giorni di magro, ma era anche ingrediente fondamentale per molti dolci e per addensare salse. Le donne più ricche lo utilizzavano anche nelle cure di bellezza, come emolliente.

PREPARAZIONE

Le mandorle vanno sbucciate, dopo averle fatte sbollentare e, subito dopo, averle passate nell'acqua fredda. Una volta mondate si pestano nel mortaio, aggiungendo qualche goccia d'acqua durante la preparazione, per non far diventare il composto oleoso. A questo punto mettere le mandorle tritate in un colino e versarvi sopra del liquido, brodo o acqua (quest'ultima indispensabile nel caso di ricette di dolci). Si può anche usare un telo di garza, per filtrare meglio il liquido e per strizzare infine il tutto. La densità del latte cambia a seconda del tipo di filtro e della quantità di liquido impiegato.