

La ricetta del Tortolicchio

E' un antichissimo dolce tipico di Purim. Il nome deriva dalla parola "tortore" che in romanesco significa bastone o randello, vuoi per la sua durezza, vuoi per il colore. Già nel 1318 il provenzale Kalonimos ben Kalonimos, venuto a Roma, lo assaggiò e lo citò nel suo "Trattato su la festa di Purim".

Ariel Toaff riporta come la storia del tortolicchio sia lunga quasi quanto la storia degli ebrei romani: apprezzato e ricercato, diveniva l'inconsapevole protagonista di avventurose vicende, tra il dolce e il piccante, come il suo sapore. Il rabbino di Roma Isacco Lattes, ad esempio, ci racconta un fatto avvenuto nella primavera del 1543: una donna sposata, moglie di un agiato bottegaio di pannine in piazza Giudia, nel Ghetto Romano, e un giovane commesso di negozio, anche egli ebreo, si amavano con passione; il rabbino Lattes ci informa che il pegno d'amore tra i due adulteri era costituito da "un grosso tortolicchio, il prelibato dolce di mandorle e miele, senza dubbio un dono gastronomico molto apprezzato dalla donna, evidentemente affascinata da quel sensuale e afrodisiaco biscotto".

Ecco la più antica ricetta di questo dolce che modifica la sua consistenza seguendo i capricci del tempo:

"Impasta libre cinque di fior di farina, fai pasta e la allungarai su la tavola. Poi habbi raccolti e mescolati libra una de mandorle intere, confetti piccioli d'anici et buccie de aranzio tagliate minute. Spolverizza tutto con poco pevere sopra.

Habbi libre cinque de miele greggio, et bogliente lo gitterai sopra detta pasta, sempre mescolandola tanto che diventi come colla.

Poi tagliela in fettucce lunghe e grosse in forma de tortelli et con penne de pollo bagna detti tortolicchi con rossi e chiare d'ovi battuti a che prendano cotti color del maroncina.

Metti poi li tortolicchi nel forno caldo a biscottarsi, senza onto né niente.

La ricetta moderna:

- 1Kg farina
- 500g di miele
- 4 uova intere
- 6 cucchiaini colmi di zucchero
- 50 g di confetti cannellini
- 400 g di mandorle
- scorza di arancia
- un pizzico di sale

In una ciotola grande sbattere con la forchetta le uova, lo zucchero, il sale e le mandorle.

Aggiungere il miele, sciogliere bene e continuare a girare versando piano piano la farina. Quando si e' un po' indurito l'impasto, si finisce di lavorare sul tavolo (deve essere consistente ma non dura).

Preparare un contenitore di alluminio con la carta forno ed un po' di farina per non farli attaccare. Fare dei rettangoli alti circa 1,5 cm, metterli nella teglia di alluminio e spennellare sopra l'uovo per renderli dorati.

Cuocere nel forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.