

## **NUCATO (Anonimo Toscano del 1300)**

Dele mele bullito co le noci, detto nucato

Togli mele bullito e schiumato, con le noci un poco peste e spezie cotte insieme: bagnati la palma de la mano coll'acqua et estendilo: lassa freddare e dà a mangiare. E puoi ponere mandole e avellane in luogo di noci

Il nucato è parente del torrone nero di Sisteron, in Provenza, come anche dei croccanti italiani a base di noci, nocciole, mandorle, pinoli e pistacchi. Ma quando crocchia sotto i denti è molto gradevole sentire, assieme al gusto del miele e della frutta secca, anche il gusto piccante e il profumo delle spezie. È molto indicato per la tavola natalizia.

### **Ingredienti:**

1/2 kg di miele millefiori

1/2 kg di noci ( o mandorle o nocciole)

1 limone

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

1 pizzico di pepe

1 cucchiaino di cannella in polvere

Una punta di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

Carta da forno

### **PROCEDIMENTO**

Scaldare dolcemente il miele e schiumarlo bene. Macinare grossolanamente la frutta secca e aggiungerla al miele e cuocere mescolando continuamente. Ci vogliono dai 30 ai 45 minuti di cottura a fuoco lento, sempre mescolando. La preparazione è pronta quando si sentono crepitare leggermente le mandorle per effetto del calore, stando però attenti a non farle bruciare altrimenti annerisce e risulta amara. Le spezie si mescolano tra loro e si aggiungono in due volte nel corso della preparazione; la prima metà all'inizio e il resto a fine cottura. Quando il nucato è cotto, stenderlo su una lastra da pasticciere o su una teglia da pizza coperta di carta da forno. Utilizzare il taglio di mezzo limone per stendere l'impasto bollente. Far raffreddare bene prima di consumare.