ARNADÌ

Ingredienti:

- 1 Kg di zucca o patata dolce lessa,
- 1 Kg di zucchero,
- 4 uova,
- cannella,
- scorza di limone,
- mandorla macinata,
- noci,
- pinoli.

Bollire la zucca o la patata dolce con la pelle, dopo spellarla e triturarla.
Mettere al fuoco in un recipiente con lo zucchero, dove si cuoce per circa un'ora, mentre bisogna smuoverlo affinchè non si attacchi.
Poi mischiare questa massa con mandorle, limone e cannella, rimuovere e preparare in forma di piramide in una casseruola di coccio, quanto più grande è meglio.
Per finire, si incastrano superficialmente i pinoli e le mandorle restanti.
Possiamo metterlo già nel forno a poca temperatura fino a che non sia dorata.
Possiamo trovarlo anche fiorito con meringa.
Possiamo trovare esclusivamente l'arnadí fatto di zucca o di patata dolce, o di entrambe le confetture mischiate.
È anche conosciuto coi nomi di zucca sacra e patata dolce di santo.