

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parrozzo abruzzese: il dolce natalizio della tradizione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Realizza in casa il **Parrozzo**, un dessert semisferico dal cuore giallo e copertura di cioccolato, ispirato all'antico pane contadino abruzzese.

INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
SEMOLINO 150 gr
MANDORLE TRITATE 90 gr
UOVA 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr
MANDORLE AMARE 8
SCORZA DI LIMONE grattugiata di 1 limone - 3 gr

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare il parrozzo in modo perfetto e semplice: prendi due ciotole e sguscia le uova separando i tuorli e gli albumi. Nella ciotola con gli albumi, aggiungi un pizzico di

sale fino e, con delle fruste elettriche, inizia a montarle, prosegui fino a che gli albumi non saranno ben montati a neve.





- 2 Nella ciotola dei tuorli, unisci lo zucchero e lavora entrambi gli ingredienti con la frusta elettrica fino a montarli in una crema di colore omogeneo, unisci anche il succo di un limone appena spremuto.





3 Aggiungi anche la scorza di limone, l'olio, il semolino e le mandorle grattugiate, finisci con le mandorle amare anch'esse grattugiate e mescola con una spatola.





4 Aggiungi, un poco alla volta delle cucchiainate di albumi montati a neve, ogni volta mescola con la spatola per inglobarli all'impasto, procedi lentamente e delicatamente con

movimento rotatorio per non farli smontare.





- 5 Ungi e infarina l'interno di uno stampo a cupola e riempilo con il composto del parrozzo, infornalo in forno già caldo a 180°C per circa un'ora. Quando il parrozzo sarà cotto, puoi fare la prova stecchino per essere certo della cottura, estrai lo stampo dal forno e fallo raffreddare, infine capovolgilo per estrarre il dolce.





6 Metti la cupola dolce su una gratella da pasticceria che avrai sistemato dentro ad una teglia, in questo modo potrai recuperare il cioccolato che inevitabilmente cadrà dal parrozzo. Ricopri il dolce con una bella colata di cioccolato fondente che avrai precedentemente fatto sciogliere a microonde o a bagnomaria. Prima di servire il dolce a fette, aspetta che il cioccolato si solidifichi.





PARROZZO FATTO IN CASA: RICETTA ORIGINALE E STORIA

Il **Parrozzo** è uno dei simboli della tradizione natalizia abruzzese. Con la sua forma semisferica, il cuore dorato a base di **semolino** e **mandorle**, e la golosa copertura di **cioccolato fondente**, questo dolce celebra l'autenticità delle ricette di un tempo. Nato nel 1920 a Pescara, grazie al genio del pasticciere Luigi D'Amico, il **Parrozzo** è diventato un'icona culinaria, tanto da conquistare anche il poeta Gabriele D'Annunzio. Prepararlo in casa è un'esperienza unica, perfetta per portare in tavola un pezzo di storia abruzzese.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **Parrozzo** perfetto, usa mandorle fresche e tritale finemente per mantenere l'aroma autentico. Se avanzi del cioccolato fuso dalla copertura, conservalo per altre preparazioni come biscotti o dolci al cucchiaio.

Le mandorle amare possono essere sostituite con amareline, ma usale con moderazione per mantenere l'equilibrio dei sapori.

Se non hai uno stampo a cupola, puoi utilizzare una normale tortiera rotonda: il gusto resterà invariato, anche se la forma sarà diversa.

Infine, conserva il dolce sotto una campana di vetro per mantenerlo fragrante più a lungo.

COME CONSERVARE IL PARROZZO

Il **Parrozzo** si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni sotto una campana di vetro. Per

una conservazione più lunga, riponilo in frigorifero, avvolto in pellicola trasparente, e consumalo entro una settimana.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torrone con mandorle e miele: un altro classico delle feste.

Cubaita siciliana: per un dolce natalizio croccante e aromatico.

Mostaccioli napoletani: con glassa al cioccolato e pisto.

Panettone tradizionale: per restare nella tradizione natalizia.

Biscotti di vetro: colorati e perfetti per decorare la tavola.

Gubana: un dolce rustico e saporito con noci, mandorle e miele.