

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pangiallo romano

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **pangiallo** è un dolce tradizionale di origini romane la cui **ricetta** ha origini molto profonde e antiche. L'origine di questo piatto sembra risalire all'epoca imperiale dove il **pangiallo** veniva preparato per il solstizio d'inverno e donato come augurio di buon auspicio.

Il **pangiallo** ha, come tutte le ricette molto antiche, tantissime varianti che si sono succedute nel corso delle epoche, una cosa però è rimasta sempre la stessa: la **crosta gialla** che è anche il motivo per cui il pangiallo si chiama così.

Il pangiallo è un dolce molto semplice da realizzare anche se sei alle prime armi in cucina. Uno dei segreti per la buona riuscita di questa ricetta è la

scelta di ingredienti di qualità.

Quindi se vuoi portare in tavola un po' della tradizione delle feste che ci viene tramandata da generazioni, non dovrai far altro che seguire la nostra ricetta corredata da video a da foto passo passo.

Prima di procedere alla realizzazione di questo capolavoro della cucina capitolina, ti propongo anche di dare un'occhiata ai nostri ricettari a tema natalizio:

[Ricette per il pranzo di Natale](#)

[Antipasti di Natale](#)

[Primi di Natale](#)

[Secondi piatti di Natale](#)

[Dolci di Natale](#)

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

GHERIGLI DI NOCI 150 gr

MANDORLE 200 gr

NOCCIOLE 200 gr

UVETTA SULTANINA 150 gr

FICHI SECCHI 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

FARINA 00 180

MIELE MILLEFIORI LIQUIDO 500 gr

INGREDIENTI PER LA PASTELLA GIALLA

ZAFFERANO 3 bustine

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

oppure di oliva - 2 cucchiaini da tavola

FARINA 00 2 cucchiaini da tavola

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 In una scodella versa tutta la frutta secca intera: noci, nocciole, mandorle, uvetta rinvenuta in acqua e ben strizzata, e fichi secchi a pezzetti (ai quali bisogna eliminare il picciolo).





2 Mescola e unisci il cioccolato fondente che avrai sciolto al microonde oppure a bagnomaria.

Amalgama tutto perfettamente e aggiungi anche la farina, sempre mescolando molto bene.





3 Lava le mani e non asciugarle, inizia a formare i pangiallo prelevando una palla di impasto

della dimensione di un pompelmo, oppure quella che più gradisci.

Con le mani bagnate, l'impasto non si attaccherà alla pelle.





4 Manomano che formi i pangiallo adagiali sopra una leccarda foderata con carta forno, pressandoli leggermente, i pangiallo devono avere la forma di una cupola e non di una palla.

Se dovessero aprirsi un pochino, spolverali con una manciata di farina e ridagli la forma stringendo molto bene l'impasto tra le mani.

Una volta terminato preparara la pastella per la copertura: in una ciotola versa lo zafferano, l'olio, la farina e mescola.





5 Unisci l'acqua poco alla volta fino ad ottenere un composto cremoso, nè troppo denso nè troppo liquido.

Spennella la superficie dei pangiallo e inforna a 180°C nel piano medio per 20-25' (forno già a temperatura).





6 Sforna e lascia raffreddare perfettamente i pangiallo prima di gustarli tagliati a fette.

Il pangiallo si prepara anche 10 giorni prima di Natale, è un dolce che più riposa e più diventa buono.



CONSERVAZIONE

Conserva il pangiallo in un luogo fresco e asciutto, o addirittura in frigorifero, incartati con la carta forno o con la pellicola trasparente.

CONSIGLIO

Arricchisci il pangiallo anche con i canditi o la scorza grattata di un arancia biologica.

Al posto dello zafferano puoi preparare la pastella con la curcuma.