

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pangiallo Romano: la ricetta tradizionale per Natale

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Pangiallo Romano: un dolce natalizio della tradizione romana, ricco di frutta secca, miele e cioccolato, perfetto per celebrare le feste con gusto.

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

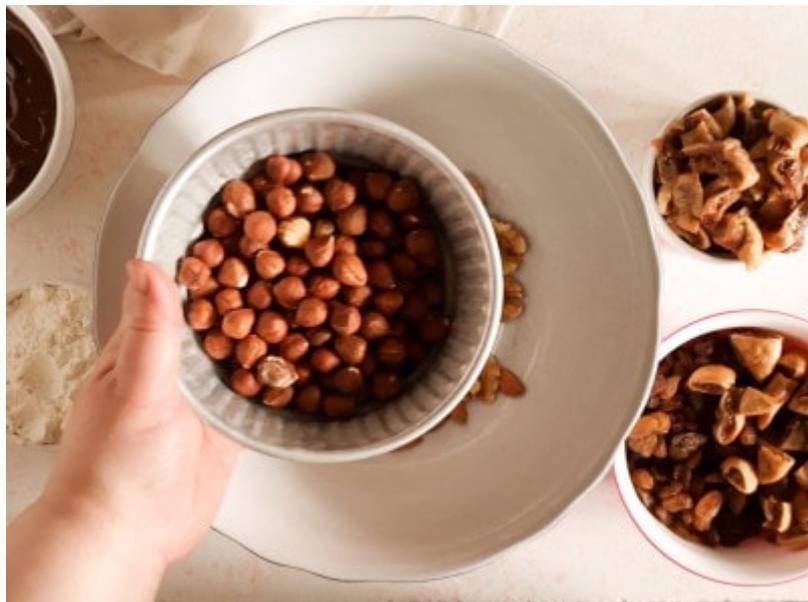
MANDORLE 200 gr
NOCCIOLE 200 gr
FARINA 00 180 gr
GHERIGLI DI NOCI 150 gr
UVETTA SULTANINA 150 gr
FICHI SECCHI 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
MIELE MILLEFIORI LIQUIDO 500 gr

INGREDIENTI PER LA PASTELLA GIALLA

ZAFFERANO 3 bustine
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
oppure di oliva - 2 cucchiai da tavola
FARINA 00 2 cucchiai da tavola
ACQUA

COME FARE IL PANGIALLO ROMANO

- 1 Ecco come cucinare un buonissimo pangiallo romano a regola d'arte: 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 Man mano 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 prepara 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, ne troppo denso ne troppo liquido. Spennella la superficie dei pangiallo e inforna a 180°C nel piano medio per 20-25 minuti (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.





PANGIALLO ROMANO CON FRUTTA SECCA E MIELE

Il **Pangiallo Romano** è un dolce natalizio tipico della tradizione romana, caratterizzato dalla sua crosta dorata e dal ripieno ricco di **frutta secca, miele e cioccolato fondente**. Questo dolce, risalente all'epoca imperiale, veniva preparato per il solstizio d'inverno come augurio di prosperità. Ancora oggi, il Pangiallo è un simbolo delle festività, perfetto per arricchire il menù natalizio con un tocco di storia e genuinità.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **Pangiallo perfetto**, utilizza frutta secca di alta qualità e un miele dal sapore delicato.

Se avanzi della frutta secca, usala per arricchire biscotti o [barrette energetiche](#).

La crosta dorata può essere preparata con curcuma al posto dello zafferano per una variante più economica.

Conserva il Pangiallo in un luogo fresco e asciutto per mantenerne la fragranza anche dopo molti giorni.

COME CONSERVARE IL PANGIALLO ROMANO

Il Pangiallo Romano si conserva per 10-15 giorni, migliorando in sapore man mano che riposa.

Avvolgilo in carta forno o pellicola trasparente e riponilo in un luogo fresco e asciutto. Puoi anche conservarlo in frigorifero per mantenerlo più a lungo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti è piaciuta questa ricetta prova anche:

Cartellate pugliesi: dolci fritti ricoperti di vincotto o miele

Roccocò napoletani: biscotti speziati della tradizione campana.

Struffoli: piccoli dolcetti fritti ricoperti di miele.

Biscotti di Natale glassati: perfetti per decorare e regalare.

Torrone morbido: un classico delle feste con un tocco goloso.

Gubana friulana: dolce ripieno di frutta secca e grappa.

Panspeziale: il dolce natalizio bolognese ricco di frutta secca e miele