

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Roccocò napoletani

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

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un [dolce tradizionale per Natale](#)? Prova i **roccocò fatti in casa** con mandorle e pisto

### INGREDIENTI PER CUCINARE I ROCCOCÒ

FARINA 00 250 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr  
ACQUA 100 gr  
PISTO 5 gr  
ARANCIA CANDITA 25 gr  
MANDORLE TOSTATE 180 gr  
AMMONIACA PER DOLCI 2 gr  
SALE 1 pizzico

### INGREDIENTI PER GUARNIRE

MANDORLE TOSTATE 100 gr  
UOVO per spennellare - 1

## COME FARE I ROCCOCÒ

**1** Versa le mandorle in un mixer e frulla alla massima velocità, devono risultare tritate

molto finemente, quindi travasa la polvere di mandorle ottenuta in una ciotola capiente.



**2** Aggiungi la farina, lo zucchero, l'ammoniaca, il pisto, il sale e le arance candite.





**3** Mescola e versa l'acqua, iniziando a impastare con la mano, fino a ottenere un panetto

sodo.





**4** Preleva un pezzetto di impasto (circa 50-60 g) fallo scorrere sotto le dita formando un serpentello e poi chiudi a ciambella sigillando molto bene le estremità. Man mano che le crei, disponi le ciambelle sopra una leccarda rivestita con carta forno, e termina spennellando la superficie con l'uovo.

Ora incastra le mandorle tutte intorno alle ciambelle, distanziandole almeno 2 cm. In ogni ciambella andranno dalle 4 alle 6 mandorle, dipende dalla grandezza.

Preriscalda il forno a 175°C e inforna i biscotti per circa 25 minuti. I roccocò si chiamano anche spaccadenti per la loro consistenza molto croccante, per ottenerli un pochino più morbidi devi cuocerli 5 minuti in meno.





# ROCCOCÒ NAPOLETANI: RICETTA TRADIZIONALE CON MANDORLE E

I **roccocò napoletani** sono dolci tipici della tradizione natalizia campana, caratterizzati dalla loro consistenza croccante e dal profumo intenso di spezie. Preparati con mandorle, **pisto** (un mix di spezie come cannella e chiodi di garofano) e arancia candita, i roccocò sono perfetti da servire a fine pasto o da gustare con un bicchiere di vino dolce. Scopri come preparare questi dolci fatti in casa, con la possibilità di realizzarli più morbidi o croccanti a seconda dei tuoi gusti.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere dei **roccocò morbidi**, riduci il tempo di cottura di circa 5 minuti rispetto alla ricetta originale.

Se preferisci una variante senza ammoniaca, puoi sostituirla con una punta di lievito per dolci.

Per un sapore ancora più intenso, utilizza mandorle tostate con la pelle.

Gli avanzi di mandorle o arancia candita possono essere utilizzati in altre ricette dolci come biscotti da regalare o panettoni fatti in casa.

Conserva i **roccocò fatti in casa** in una scatola di latta per mantenerli freschi più a lungo.

## COME CONSERVARE I ROCCOCÒ NAPOLETANI DI NATALE

I **roccocò napoletani** si conservano per circa due settimane in una scatola di latta ben chiusa o in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarli: basterà scongelarli a temperatura ambiente prima di servirli. Se desideri prepararli in anticipo, puoi conservare l'impasto in frigorifero per un giorno e cuocere i dolci poco prima di servirli.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci natalizi che puoi preparare:

Struffoli napoletani: palline di pasta dolce fritte e ricoperte di miele.

Mostaccioli al cioccolato: biscotti speziati ricoperti di cioccolato fondente.

Biscotti alle mandorle: semplici e croccanti, perfetti per accompagnare il tè.

Torrone alle mandorle: un classico dolce natalizio, croccante e goloso.

Cartellate pugliesi: dolci fritti ricoperti di vincotto o miele.