

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parrozzo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **Parrozzo** è un [dolce natalizio](#) tipico della **tradizione abruzzese**, diffuso soprattutto nella **provincia di Pescara**. Il Parrozzo venne preparato per la prima volta nel 1920 da **Luigi D'Amico**, un pasticcere pescarese che, per preparare questo dolce, si lasciò ispirare dal **pane** preparato dai contadini. Il suddetto pane, chiamato "**pan rozzo**" o "**pan natalizio**", era una **pagnotta di farina di mais**, cotta a legna e dal colore **giallo intenso**.

Oggi il parrozzo è cucinato in tutte le famiglie abruzzesi, ognuno ha la sua ricetta che custodisce gelosamente, ma **la forma di cupola** e il **colore giallo** sotto alla **calotta di cioccolato** è un elemento

ricorrente in ogni versione.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico dettagliato, per cucinare in casa con le tue mani un buonissimo parrozzo degno della festa più bella dell'anno.

Ecco altre [ricette di dolci natalizi](#) che potrebbero piacerti per il tuo menù delle feste:

[Torrone siciliano](#)

[Biscotti di vetro](#)

[Biscotti candy canes](#)

[Cubaita](#)

[Mostaccioli](#)

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.



