

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Roccocò

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il roccocò è un dolce della tradizione napoletana, divenuto così famoso che è possibile trovarlo tutto l'anno in pasticceria! In realtà si usava prepararlo solo per le feste natalizie, ma questa ciambella croccante a base di mandorle e canditi è troppo golosa per restare confinata al termine del calendario!

### INGREDIENTI

- FARINA 250 gr
- ZUCCHERO 250 gr
- AMMONIACA 1 gr
- MANDORLE sgusciate - 250 gr
- ACQUA 85 ml
- AROMA ALL'ARANCIA
- PISTO misto di spezie tipiche napoletane - 2 gr
- ARANCIA CANDITA cubetti - 100 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, il pisto e lo zucchero con un paio di gocce di aroma all'arancio; azionate la macchina dotata di gancio a uncino per amalgamare gli ingredienti.



- 2 Unite l'acqua e le scorze d'arancia candite.



- 3 Prima che il composto abbia preso forma, unite anche il pizzico di ammoniaca, quindi azionate nuovamente la macchina fino ad ottenere un composto uniforme.



- 4 Nel frattempo scaldate le mandorle al microonde, quindi unitele intere all'impasto; azionate la macchina per amalgamare bene il tutto.



- 5 Versate l'impasto sul piano di lavoro infarinato, ricavatene un grosso cilindro dal quale ricaverete delle palline di dimensioni omogenee.





- 6 Rotolate ciascuna pallina sul piano di lavoro ottenendo un cilindro lungo che piegherete a formare delle ciambelline.





- 7 Disponete i roccò su di una teglia da forno foderata con carta forno e lucidatele con dell'uovo sbattuto.



- 8 Infornate i biscotti a 180°C per 20 minuti circa.



9 Una volta cotti, sfornateli e fateli freddare completamente prima di servirli.



10 Non vi preoccupate se appena sfornati sembrano morbidi, con il raffreddamento s'induriranno.