Il Parrozzo specialità abruzzese, ecco la ricetta

22 Giugno 2024



Il Parrozzo è un dolce tipico abruzzese, originario della città di Pescara. Fu creato negli anni ’20 dal pasticciere Luigi D’Amico, ispirato al “pane rozzo” dei contadini, e subito apprezzato da Gabriele D’Annunzio. Ecco la ricetta tradizionale per preparare il Parrozzo:

Ingredienti

- 150 g di semolino
- 150 g di mandorle dolci pelate
- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 1 limone (scorza grattugiata)

- 1 cucchiaio di estratto di mandorle amare (opzionale)
- 200 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di burro (per lo stampo)
- Pane grattugiato (per lo stampo)

Preparazione

1. **Preparazione dello stampo**: Imburrare uno stampo a cupola (preferibilmente uno specifico per Parrozzo) e cospargerlo con pane grattugiato per evitare che il dolce si attacchi durante la cottura.
2. **Preparazione delle mandorle**: Tritare finemente le mandorle pelate fino a ottenere una farina. È possibile utilizzare un mixer per questa operazione.
3. **Preparazione dell'impasto**:
    - Separare i tuorli dagli albumi.
    - In una ciotola capiente, sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
    - Aggiungere la farina di mandorle e il semolino al composto di tuorli e zucchero, mescolando bene.
    - Incorporare la scorza di limone grattugiata e, se utilizzato, l'estratto di mandorle amare.
4. **Montare gli albumi**: Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli delicatamente al composto precedente, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.
5. **Cottura**: Versare l'impasto nello stampo preparato e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 50-60 minuti, o finché il Parrozzo non sarà dorato e uno stecchino inserito al centro ne uscirà pulito.
6. **Preparazione della copertura**:
    - Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.
    - Una volta sfornato e raffreddato il Parrozzo, coprirlo con il cioccolato fuso, distribuendolo uniformemente su tutta la superficie.
7. **Raffreddamento**: Lasciare raffreddare il Parrozzo coperto di cioccolato su una griglia, in modo che la copertura si solidifichi completamente.

Una volta pronto, il Parrozzo è pronto per essere servito. Questo dolce è perfetto per le feste e le occasioni speciali, portando in tavola un pezzo di tradizione abruzzese. Buon appetito!