

# Parrozzo

## Preparazione

1. Tritare finemente le mandorle con 1/3 dello zucchero.
2. Separare i tuorli dagli albumi e montare i tuorli con lo zucchero (per evitare che tirino fuori il loro olio), fino ad ottenere un composto ben spumoso.
3. Incorporare poco alla volta il semolino, la farina di mandorle, l'essenza di mandorle amare (se non si usano le mandorle amare) e la buccia di limone grattugiata.
4. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale, quindi addizionarli al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
5. Versare il composto nell'apposito stampo per parrozzo (stampo a cupola) precedentemente imburato e infarinato e porlo a cuocere in forno caldo a 170 °C. per circa 50'.
6. Fondere il cioccolato per la copertura a bagnomaria.
7. Sforare il parrozzo e farlo raffreddare su una griglia per dolci.
8. Versare sulla cupola del dolce la copertura di cioccolato e distribuirla in modo uniforme su tutta la superficie.
9. Far solidificare bene il cioccolato prima di servirlo.

## Consigli & curiosità

a) È considerato uno dei dolci più importanti e conosciuti dell'Abruzzo, preparato soprattutto durante il periodo delle festività natalizie. La sua caratteristica principale è quella di sbriciolarsi al taglio, per la presenza di semolino. In origine si trattava di un pane rustico, "pan-rozzo" da cui deriva il nome, preparato con farina di mais dai contadini abruzzesi. In seguito nel 1920 Luigi D'Amico, titolare di una famosa pasticceria di Pescara, lo rese dolce aggiungendo zucchero e uova, sostituendo la farina di mais con farina di mandorle e ricoprendo la superficie di cioccolato. Creò così un dolce che mantenne sia la forma semisferica, che i colori del pan-rozzo, (il giallo con le uova e il colore bruno della crosta con il cioccolato). Il pasticcere lo fece assaggiare a Gabriele d'Annunzio, che ne rimase estasiato e gli dedicò il sonetto "La Canzone del Parrozzo", contribuendo al suo successo.

---

d) Parrozzo versione con la ricotta: 300 g di zucchero, 300 g di mandorle sbucciate e tritate grossolanamente, 300 g di farina, 250 g di ricotta, 180 g di olio ex. di oliva, , 3 uova, 3-4 mandorle amare, 1 bustina di lievito, buccia di 1 limone grattugiata. Per la glassa: 100 g di cioccolato fondente, 50 g di burro, 1 tazzina di caffè. *Procedimento:* mescolare assieme tutti gli ingredienti, tranne le mandorle che andranno aggiunte alla fine. Versare il composto nello stampo e cuocere a 170°C per ca 60'. Sciogliere il cioccolato con il burro ed aggiungere il caffè. Glassare il dolce.

**Ricetta dello chef A. Solillo**