

Ricetta Parrozzo con ricotta

Preparazione del Parrozzo con ricotta

Mischiare assieme tutti gli ingredienti e dopo averli amalgamati aggiungere le mandorle. Mescolare bene il composto e versare in uno stampo a cupola.

Cuocere in forno a 170° per circa 60 minuti. Lasciare in forno per ulteriori 5/6 minuti prima di aprire il forno.

Una volta raffreddato, sciogliere in un pentolino a bagnomaria il burro ed il cioccolato ed aggiungere la tazzina di caffè per fluidificare il composto. Versarlo sul dolce e spanderlo aiutandosi con una spatola in metallo.

Consigli & curiosità sul Parrozzo con ricotta

Il Parrozzo è il dolce che fu particolarmente caro a D'Annunzio, ed è stato inventato da Luigi D'Amico nel 1920. Legata alla tradizione natalizia, oggi viene consumato durante tutto l'anno. La versione che proponiamo in questa ricetta ha un sapore più accattivante e fresco, una consistenza morbida e leggermente più compatta della versione originale.

Lo si può gustare accompagnato con un [Moscatello della Cantina Angelucci](#)