

Il parrozzo abruzzese...il dolce preferito di G. D'Annunzio



...e anche il mio ^_^!

Panettone e pandoro sì o no poco importa, ma a casa Natale non è Natale se in tavola manca il parrozzo di zia Italia!

Il parrozzo è un antico dolce tipico pescarese, assai diffuso in tutto l'Abruzzo, nato nel 1920 come "imitazione" di un pane rustico (pane rozzo da cui è derivato il nome) preparato dai contadini con la farina di granturco. Luigi D'Amico, titolare di una pasticceria, ebbe l'idea di riprodurre questo pane in versione dolce aggiungendo uova (per dare il colore giallo del mais) e mandorle, mentre il colore scuro della crosta bruciata del pane cotto nel forno a legna fu riprodotto con la copertura di cioccolato. La prima persona a cui D'Amico fece assaggiare il nuovo dolce fu proprio D'Annunzio, che estasiato, suggerì il nome di "parrozzo" e gli dedicò lettere e sonetti *"E' tante 'bbone stu parrozze nove che pare na pazzie de San Ciattè, c'avesse messe a nu gran forne tè la terre lavorata da lu bbove, la terre grasse e lustre che se coce...e che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce..."*

La caratteristica di questo dolce, per la presenza di semolino e mandorle in gran quantità, è la forte tendenza a sbriciolarsi al taglio, a dire il vero la cosa che mi piace di più!

Da piccola ricordo che con mia cugina si faceva a gara a chi recuperava più briciole nel vassoio e ancora oggi, da bambina cresciuta (!!!) questa corsa alle briciole mi diverte come allora.

Ogni anno in questo periodo, zia sforna il parrozzo in quantità quasi industriale per deliziare amici e parenti ma in attesa di poter assaggiare il suo il giorno di Natale, ricetta alla mano, l'ho preparato ieri per la mia dolce metà a cui non mancherò certo di rubacchiare le briciole dal piatto.

E oggi voglio offrirvene una fettina a tutti voi passate di qui con i miei più cari auguri di Buone Feste.



parrozzo abruzzese

Print

Prep time

4 hours

Cook time

1 h

Total time

5 hours

Per uno stampo a cupola da 20 cm

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Serves: 10-12

Ingredienti

- 200 gr di semolino
- 200 gr di mandorle con la buccia
- qualche mandorla amara
- 200 gr di zucchero (io ne metto 180 gr)
- 6 uova
- abbondante scorza grattugiata di limone
- un pizzico di sale
- 200 gr circa di cioccolato fondente per la copertura

Procedimento

1. Tritare le mandorle fino a ridurle a farina (io però non le trito finissime, perchè mi piace sentire qualche piccolo pezzettino in bocca).
2. In una ciotola montare bene i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino a renderli bianchi e gonfi.
3. Unire a pioggia, poco alla volta, il semolino, poi le mandorle e la scorza di limone (con questa dose 2 limoni sono perfetti) e cercare di amalgamare il tutto delicatamente anche se il composto diventerà abbastanza sodo.
4. Montare gli albumi a neve fermissima con qualche goccia di succo di limone e aggiungerli poco alla volta al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza. Io ne aggiungo un paio di cucchiaini all'inizio, mescolando un po' più energicamente per ammorbidire il composto, poi unisco delicatamente il resto, per non smontarli (non essendoci lievito, come per il pan di spagna la buona riuscita è legata all'incorporare quanta più aria possibile nella massa).
5. Trasferire in composto in uno stampo a cupola (quelli da zuccotto) ben imburrito ed infarinato e cuocere in forno caldo a 170°C per circa 50-60 minuti (mi raccomando, NON aprire mai il forno!).

6. Sformare subito e lasciar raffreddare bene su una grata per dolci.
7. Quando il parrozzo è completamente freddo, fondere il cioccolato a bagnomaria o in micro e versarlo sopra il dolce, rivestendolo uniformemente con l'aiuto di una spatola o lama di un coltello.
8. Lasciar solidificare bene il cioccolato prima di servire.



AUGURI di cuore a tutti voi.

Sulla mia tavola di Natale il parrozzo non mancherà e giacchè ci sono lo lascio anche nel cestino dei regali home-made di Anice&Cannella.