

Parrozzo alle noci. Tradizionale ma non troppo!



Buondi ragazzi, eccoci all'inizio della prima settimana "normale" dopo il lungo periodo delle feste natalizie. Allora, avete smontato-risistemato-inscatolato lucilucine-lucette-alberi e presepi, pronti a ripartire con il solito tran tran?

Io insomma!

Quindi meglio iniziare questo lunedì in modo soft, con un dolce della tradizione abruzzese, proposto per lo più nel periodo natalizio ma che si gusta con piacere tutto l'anno. Sto parlando del parrozzo, che sta al Natale pescarese come il panforte sta a quel di Siena.

Il parrozzo non vanta origini ultracentenarie come il famoso dolce toscano, ma di certo si fregia di estimatori illustri, non a caso era il dolce preferito di Gabriele D'Annunzio.

Dopo aver approfittato per anni del parrozzo della zia, avutane finalmente la ricetta e procurato lo stampo, sono diventata io a casa l'addetta alla realizzazione di questo dolce, affascinante con la sua forma a cupola ricoperta di cioccolato e nello stesso tempo un po' rustico per la presenza di semolino. E mi piace riproporlo periodicamente durante tutto l'anno, con l'eccezione del periodo estivo, quando il cioccolato perde un po' della sua attrazione magnetica per lasciare spazio a qualcosa di più "fresco".

Stavolta, complici degli stampini mignon nuovi di zecca che sono riuscita finalmente a procurarmi e che mi stuzzicavano un che di sfizioso, ho voluto giocare un po' con la tradizione.

Ecco allora che mandorle e limone cedono spazio a noci saporite e profumatissimi mandarini per un gusto nuovo tutto da scoprire!



Parrozzo alle noci

Print

Prep time

20 mins

Cook time

1 h

Total time

1 h 20 mins

Per uno stampo da 20 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 12

Ingredienti

- 200 gr semolino
- 200 gr noci tritate finemente
- 200 gr zucchero
- 6 uova
- 1 arancia
- 2 mandarini

- sale
- cioccolato fondente q.b.

Procedimento

1. Montare a spuma i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a renderli bianchi e gonfi.
2. Unire le noci, il semolino, la scorza grattugiata degli agrumi e il succo di un mandarino, sempre continuando a mescolare.
3. Per ultimo aggiungere gli albumi montati a neve fermissima con un paio di cucchiaini di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto (incorporarne prima una piccolissima parte per ammorbidire il composto di uova, semola e noci che sarà piuttosto "duro", poi sarà più facile aggiungere il resto).
4. Versare il tutto in uno stampo a cupola e cuocere in forno caldo a 170°C per circa un'ora (circa 40 minuti se usate stampini monoporzione).
5. Verificare sempre con la prova stecchino.
6. Sformare e lasciar raffreddare su una grata per dolci.
7. Da ultimo, far sciogliere il cioccolato (circa 150-200 gr) a bagnomaria (o in micro) e versarlo sopra il dolce, rivestendolo con uno strato uniforme.



Alcuni giorni fa mi ha contattata Cinzia per farmi una proposta: contribuire al suo contest in veste di giurata nella sezione dolci. Come potevo rifiutare? Intanto perché il fatto che Cinzia avesse pensato proprio a me mi rendeva troppo felice, e poi perché adoro letteralmente il tema: gli agrumi.

Quindi forza ragazzi, cosa aspettate? Mani in pasta, datevi da fare con pentole e scodelle e **partecipate numerosi** con le vostre bellissime ricette.

Io vi faccio compagnia con la mia e insieme a Cinzia vi aspetto.

