

«Parrozzo»

ABRUZZO

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

150 g di cioccolato di copertura
125 g di zucchero semolato
80 g di burro
60 g di mandorle

55 g di fecola
55 g di farina bianca
12 mandorle amare
5 uova



Come Fare:

Far bollire per un minuto le mandorle, scolarle, pelarle e tritarle con due cucchiaini di zucchero fino ad ottenere una polvere. Sciogliere il burro.

Mescolare i tuorli con lo zucchero con forza, unire la polvere di mandorle, la farina, la fecola e il burro, sempre mescolando. Montare a neve gli albumi e unirli al composto con movimenti lenti dall'alto verso il basso. Porre il composto in una tortiera foderata con carta da forno. Infornare a 180°C e cuocere per circa 40 minuti. A cottura ultimata, sformarlo e lasciarlo raffreddare. Sciogliere il cioccolato di copertura a bagnomaria, versare il cioccolato fuso sul parrozzo freddo e ricoprire il dolce con una spatola lunga.