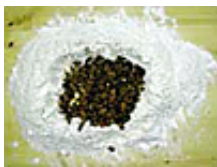


Ricette: Roccocò

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2009

-- **Roccocò** -- 1kg. di farina - 800gr. di zucchero - 400gr. di mandorle - la buccia di due arance tagliate a dadini - due bustine di vanillina - 40gr. di spezie (Pisto = chiodi di garofano, cannella, noce moscata...) - 3gr. di ammoniaca in polvere (Compratela in farmacia specificando che è per fare un dolce) - un bicchiere di acqua - liquore a piacere ...



Altro tipico dolcetto meridionale per chi possiede una buona dentatura...



Per procedere in teoria si mette tutto su di una tavola per impasto e poi con l'aiuto dell'acqua e del liquore si incomincia ad amalgamare, ma, per "facilitare" un pò l'operazione, le mandorle le andrai ad aggiungere solo dopo aver mischiato gli ingredienti base, e solo dopo aggiungerai l'acqua per ottenere un composto più solido.

A questo punto si procede abbastanza rapidamente perchè non ti resta che suddividere l'impasto principale in panetti ed ottenere le "ciambelle" (noi le facciamo così, ma potete farli in molti altri modi!).

Metti un foglio di carta forno su di una teglia, imburra e disponici sopra le ciambelle.

Spennella con il tuorlo d'uovo la parte superiore dei roccò, inforna a 160° per circa 15 minuti (suggerirei di controllarli ogni tanto. Dovrebbero essere pronti quando si dorano) e... bon appetit!



