

## **Ricette: I Roccocò Napoletani**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Publicato da [Mary Petrella](#) in 25/11/2009**

**Ingredienti:** farina kg. 1; zucchero gr. 800; mandorle leggermente tostate gr. 600; acqua tiepida gr. 400; scorza di arancia e cedro canditi gr. 200; pisto gr. 25 (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe bianco); ammoniaca per pasticceria gr.5; buccia grattugiata di mandarino e arancia



->tritare metà delle mandorle e, insieme a quelle intere, unirle a tutti gli altri ingredienti impastandoli con l'acqua tiepida

->

->lasciare riposare l'impasto per 30 minuti

->

->ricavare dall'impasto tanti bastoncini dello spessore di due centimetri e lunghi venti e chiuderli a ciambella

->

->sistemare i roccocò così ottenuti su di una teglia da forno infarinata , lucidarli con rosso d'uovo e cuocere a 200°per 15-20 minuti. **Ingredienti:** farina kg. 1; zucchero gr. 800; mandorle leggermente tostate gr. 600; acqua tiepida gr. 400; scorza di arancia e cedro canditi gr. 200; pisto gr. 25 (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe bianco); ammoniaca per pasticceria gr.5; buccia grattugiata di mandarino e arancia