

# PARROZZO (ABRUZZO)



## Ingredienti

6 uova  
150 g di semolino  
180 g di mandorle  
250 g di zucchero  
Essenza di arancia  
100g di cioccolato fondente  
Una noce di burro



egg

## PREPARAZIONE

Scaldare il forno a 200 gradi e quando sarà caldo tostare le mandorle per qualche minuto. Farle raffreddare e tritarle finemente. Rompere le uova e separare tuorli e albumi.

Montare a neve gli albumi.

Montare tuorli e unire lo zucchero fino a creare un composto spumoso. Aggiungere in seguito il semolino, le mandorle tritate e 2/3 gocce di essenza di arancia e amalgamare il tutto.

Unire man mano all'impasto gli albumi precedentemente montati a neve con movimenti leggeri dal basso verso l'alto.

Imburrare e infarinare lo stampo del parrozzo, stampo che dovrà avere una forma semi-sferica, e versare delicatamente l'impasto.

Farlo cuocere in forno preriscaldato e ventilato a 170 gradi per 30-40 minuti.

A fine cottura è importante far riposare il Parrozzo per qualche minuto nel forno spento e leggermente aperto.

Per realizzare la glassa, sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme ad una noce di burro.

Una volta raffreddato il parrozzo, capovolgetelo e sformatelo.

Spennellate bene l'intera superficie con la glassa e lasciate raffreddare.