



Ricetta N. RE000887

Registrata in data 19 Dic 2016 alle ore 15:15

da TIZIANO TERRACCIANO

Chirico Vesuviano

Roccocò ripieni di Grano Cotto Chirico e confettura di albicocche del Monte Somma.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

500 g di farina tipo 2
450 g di zucchero
300 g di mandorle
"cartella per roccocò"
150 ml di acqua
buccia d' arancia q.b
25 g di burro
80 g di latte
420 g di grano cotto Chirico
150 g di confettura di albicocche del Monte Somma

Preparazione

Tritare 3/4 delle mandorle e unirle alla farina, alla "cartella per roccocò" (pisto+ammoniaca per dolci+cacao) allo zucchero e a metà scorza di arancia grattugiata.

Impastare versando l' acqua tiepida e lasciare riposare per 20 minuti dopo avere aggiunto le restanti mandorle, intanto cuocere per 7 minuti il grano con 80 ml di latte, 25 g di burro e la scorzetta di arancia. Quando si sarà freddato unire il grano cotto alla confettura di albicocche.

Staccare dunque dal panetto una quantità dagli 80 ai 100 grammi.

Se si vuole la classica forma dei roccocò: formare un filone lungo, schiacciarlo, riporre al centro il composto di grano e confettura, richiudere e formare dei cerchi riponendo in una teglia con carta forno.

Per le altre forme dividere in 2 gli 80/100 grammi e formare due dischi, e al centro di una riporre il composto di grano e confettura, dopodichè chiuderlo con l' altro disco.

Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.

Vino consigliato

Catalanesca del Monte Somma Igt