



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000077

Registrata in data 07 Dic 2015 alle ore 18:41

da LEOPOLDO INFANTE

Roccocò di Leopoldo Infante

Nonno Leopoldo Infante ha sempre amato particolarmente questa ricetta, sia perché il roccocò è il dolce protagonista del Natale napoletano, sia perché era sua abitudine, alla fine del cenone della vigilia di Natale, spezzare personalmente, con gesto secco, un pezzo del dolce per tutti i commensali. Leopoldo Infante, il nipote, segue pedissequamente la ricetta del nonno che gli ha tramandato con particolare amore e devozione.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

kg 1 di farina di frumento tipo "0"
kg 1 di zucchero
kg 1 di mandorle
g 300 d'acqua
g 10 di Pisto
g 3 di olio di cannella
g 3 di olio d'arancio
g 2 di bicarbonato d ammonio
un po' di latte per la doratura

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti in un grosso recipiente fino ad ottenere un impasto dalla consistenza molle ma corposa. suddividere l'impasto in pezzi da 70 g e formare un bastoncino del diametro di 7-8 cm per poi dar loro la tradizionale forma circolare. una volta posti su di una teglia spennellare con un po' di latte per favorire la doratura. infornare a 200° per 20 minuti.

Vino consigliato

"ammollare" in un bicchiere di vino rosso o in un vino da dessert.