

PANGIALLO IMPERIALE



INGREDIENTI

- 200 gr di miele
- Scorza di arancia e di limone
- 300 gr di fichi secchi
- 100 gr di canditi misti
- 80 gr di pinoli
- 150 gr di nocciole pelate
- 150 gr di noci
- 150 gr di mandorle pelate
- 150 gr di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- una macinata di pepe fresco per la versione piccante
- 200 gr di farina

Per la glassatura

- 2 cucchiaini di farina
- 2 bustine di zafferano
- 2 cucchiaini di olio
- acqua q.b.



REPARAZIONE

La preparazione di questa semplice e antica ricetta consiste fondamentalmente in 3 passaggi: 1) preparazione degli ingredienti, 2) creazione del composto e 3) cottura.

Iniziamo con la preparazione degli ingredienti rendendoli amalgamabili, pertanto il miele ben liquido, se necessario stiepidire al microonde o a bagnomaria, la frutta secca tritata grossolanamente, la scorzetta degli agrumi grattugiata e la cioccolata tritata meglio se sciolta anch'essa a bagnomaria.

Nella creazione del composto unire gli ingredienti in una bolle o in assenza creando una fontana, secondo l'ordine sopra in elenco, fino alla della farina, da versare gradualmente secondo la giusta consistenza ottenuta (ne potrebbe bastare anche meno).

Al termine si avrà un impasto ben amalgamato e compatto, quindi in panetti tondi (circa 3 o 4). Prima della cottura preparate la tipica glassatura gialla, unendo secondo l'ordine la farina, lo zafferano, l'olio e poca acqua alla volta fino a fino ad ottenere la giusta fluidità, quindi spennellate i panetti.

Infine per il 3° punto preriscaldate il barbecue a 180°C e lasciate cuocere in cottura indiretta per circa 35-40 minuti o fino a quando i panetti non avranno la superficie croccante.

Fate raffreddare bene e servire a fettine, accompagnate da vinsanto.

