

Panpepato: il dolce di Natale della tradizione regionale con pepe, frutta secca e spezie



di Rina Zamarra - 15/11/2018 10:40 | aggiornato 15/11/2018 12:40

Natale significa panpepato: prova la ricetta tradizionale umbra con il cioccolato, la frutta secca, le spezie e un pizzico di pepe. Facile, veloce e delizioso.



Il **panpepato** o pampepato fa parte di quei dolci di Natale di origine regionale che allietano le festività. Il panpepato sta cioè alle tavole umbre e emiliane come i mostaccioli stanno a quelle napoletane e il pandoro sta a quelle veronesi. L'origine di questo dolce è molto antica ed è ovviamente contesa. Ad arrogarsi il titolo di patria del panpepato sono due città: Terni e Ferrara. Origini a parte, si tratta di un dolce ricco di spezie e frutta secca come uva sultanina, nocciole, mandorle e noci. Come si intuisce dal nome, la vera nota di sapore è data da un **pizzico di pepe** che devi tassativamente utilizzare per dichiarare di aver preparato il vero panpepato.

La nostra ricetta natalizia è semplicissima da realizzare e ti porterà via appena un'oretta di tempo a fronte di una conservazione davvero lunga. Il panpepato, infatti, è un dolce natalizio dalla notevole durata. Se lo avvolgi molto bene nella carta stagnola o lo metti in una scatola di latta, puoi

conservarlo per 15 giorni senza nessuna perdita di morbidezza e sapore.

Se vuoi aggiungere una nota di golosità in più, puoi persino ricoprirlo di una deliziosa glassa al cioccolato fondente.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Torte

Cottura

30 minuti

Dosi

6 persone

Metodo di cottura

In padella

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

50 minuti

Ingredienti

Mandorle pelate

60 gr

Noci

40 gr

Cioccolato fondente

100 gr

Canditi

40 gr

Pepe

1 pizzico

Noce moscata

q.b.

Miele

125 gr

Nocciole

50 gr

Uva sultanina

40 gr

Farina

120 gr

Cannella

1 cucchiaino

Acqua calda

q.b.

Preparazione

1. Fai rinvenire l'uvetta in una ciotolina con acqua fredda per circa 10 minuti. Nel frattempo, trita grossolanamente noci, nocciole, mandorle e cioccolato.
2. Strizza l'uvetta e trasferiscila in una ciotola insieme alla frutta secca tritata, al cioccolato, alla farina setacciata, alla cannella, al pepe, ai canditi e alla noce moscata.
3. Sciogli il miele a bagnomaria e versalo nel composto insieme a un po' di acqua calda. A questo punto, mescola tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto sodo e compatto.
4. Forma una pagnotta con il composto e mettila in uno stampo rivestito di carta da forno.
5. Inforna a 170 gradi per circa 30 minuti. Sforna il tuo panpepato, fallo raffreddare e servilo come

dessert del tuo menu natalizio.

Panpepato al cioccolato: la variante con la glassa

Se vuoi sfornare il panpepato nella classica forma a cupola ricoperta di cioccolato, devi preparare una **glassa**.

Per evitare che il dolce diventi troppo carico, sostituisci il cioccolato dell'impasto con il cacao. Se mentre prepari l'impasto ti accorgi di una eccessiva liquidità, aggiungi un cucchiaino in più di farina o di cacao per renderlo più sodo.

Per la glassa, invece, devi far sciogliere 70 grammi di zucchero in un bicchiere di acqua. Metti l'acqua in un pentolino e porta a bollore fino a quando non ottieni uno **sciroppo abbastanza denso**. Dopodiché toglilo dal fornello, aggiungi 100 grammi di cioccolato fondente a pezzi e mescola fino al completo scioglimento. Rimetti il pentolino sul fuoco e mescola per circa 15 minuti. Fai intiepidire la glassa e poi spalmala sul dolce già pronto usando una spatola.

Vota la ricetta

