



Pangiallo Ingredienti

100 gr. noci
100 gr. mandorle
100 gr. nocciole
100 gr pinoli
50 gr. uva passa
50 gr. fichi secchi
100 gr. cacao amaro
150 gr. farina
300/400 gr. di miele

Questo che vi presento é il pangiallo come credo lo faceva la mia mamma. Scrivo “credo” perché non è mai esistita una ricetta scritta e se le chiedevi le dosi rispondeva: è facile 100 grammi di “tutto”, ma non l’ho mai vista usare una bilancia quando li preparava. Non ho mai fatto i pangialli con lei, ho solo rubato con gli occhi e quest’anno ho provato a rifarli. Per le dosi ho seguito l’istinto partendo da quei “100 grammi di tutto”; il risultato mi ha restituito l’odore e il sapore di quelli che faceva mamma.

Tritare grossolanamente la frutta secca.

Mettere l’uva passa in acqua per farla ammorbidire.

Tagliare grossolanamente i fichi.

Se necessario far sciogliere il miele a bagnomaria.

Unire tutti gli ingredienti fino ad avere un composto un pochino appiccicoso ma consistente. In base a quanto miele usate può variare la quantità di farina.

Formare, sporcandovi le mani con la farina, dei panetti come in foto, ne vengono circa sei con queste dosi.

Cuocere in forno statico a 180° per 20/25 minuti.