Panpepato

Il panpepato è sicuramente il dolce più tradizionale e il più amato dei piatti tipici della città di Ferrara. La ricetta, elaborata oltre quattrocento anni fa, è attribuita alle monache di clausura del convento del Corpus Domini che erano solite prepararlo per omaggiare i maggiori esponenti della chiesa cittadina. Infatti, panpepato significa "pane del Papa" e ricorda lo zuccotto (il cappello) che portano gli alti prelati.

Questo dolce è inoltre caratteristico delle feste di Natale e ogni anno in famiglia lo mangiamo tutti insieme per celebrare le feste di fine anno. Credetemi: è delizioso!

Ingredienti per un dolce di circa mezzo chilo:

- 200 grammi di farina,
- 100 grammi di zucchero o miele,
- 100 grammi di mandorle,
- 100 grammi di frutta candita,
- 100 grammi di polvere di cacao,
- un bicchiere di acqua tiepida,
- 2 grammi di cannella e 2 grammi di chiodi di garofano tritati,
- 150-200 grammi di cioccolata fondente.

Esecuzione:

Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e impastate con acqua tiepida usando le mani. Lentamente, mescolate bene tutti gli ingredienti per ottenere un insieme molto consistente.

Per dare la forma al panpepato, aiutatevi con le mani e modellate l'impasto fino a creare l'immagine di uno zuccotto.
Cuocete in forno a 180°C per 35-45 minuti (dipende dal tipo di forno, se ventilato o meno). Dopo la cottura, una volta freddo, lo dovete ricoprire col la cioccolata fatta sciogliere a bagno maria.

Ora dovete solo lasciarlo raffreddare e il vostro panpepato ferrarese è pronto per essere tagliato a fette e gustato ad ogni momento! È sempre buonissimo! :)