

MARITOTZO XMAS EDITION: TRADIZIONE ROMANA E UN TOCCO NATALIZIO

Pubblicato il 6 Dicembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Un classico rivisitato dallo Chef Giuseppe Mulargia per rendere speciale la tavola delle feste

*Il maritozzo, simbolo della pasticceria romana, si rinnova grazie alla rivisitazione dello chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma, con la ricetta "Maritozzo Xmas Edition". Arricchito da un cremoso al torrone che fonde tradizione e spirito natalizio, questo dolce soffice e profumato, amato per la sua semplicità e versatilità, si trasforma in una delizia esclusiva, perfetta per arricchire le tavole delle feste con un tocco di creatività, eleganza e gusto autentico.*

Originario della tradizione romana, il **"maritozzo"** è da sempre associato a momenti di dolcezza e convivialità. La ricetta affonderebbe le sue radici nell'antica Roma, con un nome che sembra derivare dall'usanza dei giovani di donare questo dolce alla loro fidanzata, spesso **arricchito con una sorpresa nascosta al suo interno, come un anello o un gioiello**. Le future spose, ricevendo il dono, erano solite chiamare il ragazzo "maritozzo", un vezzeggiativo popolare e scherzoso di "marito". Questo gesto simbolico ha reso il maritozzo non solo un dolce, ma anche un messaggero d'amore.

La versione **"Xmas Edition"** dello Chef **Giuseppe Mulargia**, vincitore del prestigioso premio **"Cucina Italiana per Roma Capitale"**, introduce un **cremoso al torrone**, realizzato con panna fresca, tuorli, zucchero e torrone bianco, per un ripieno che evoca i sapori tradizionali delle feste. La **pasta del maritozzo**, soffice e aromatica, viene preparata con **lievito madre, olio extravergine d'oliva** e una nota di **arancia grattugiata** che richiama l'atmosfera natalizia. Ogni maritozzo è poi completato con **frutta secca e canditi**, rendendolo un dolce elegante e festoso.

Il **"Maritozzo Xmas Edition"** è più di un dessert: è un invito a riscoprire la tradizione con un tocco moderno, **perfetto per le serate natalizie o come dolce regalo per amici e familiari**. Celebrare il Natale con il maritozzo significa condividere non solo un dolce, ma anche la storia e la cultura di una terra ricca di sapori e amore per la convivialità.

MARITOZZO XMAS EDITION

Ingredienti per 4 persone

Per il maritozzo:

Preimpasto

- 100 gr farina 00
- 5 gr lievito di birra
- 100 gr latte fresco

Impasto

- 55 gr zucchero semolato
- 10 gr zucchero invertito
- 120 gr uova intere
- 170 gr latte fresco intero
- 7 gr lievito di birra
- 350 gr farina 00
- 7 gr malto in polvere
- 5 gr buccia arancia grattugiata
- 70 gr olio evo
- 10 gr sale fino

Per il cremoso al torrone:

- 250 gr panna fresca

- 41 gr zucchero semolato
- 57 gr tuorlo d'uovo
- 52 gr torrone bianco
- 4 gr gelatina in foglia

Per la decorazione:

- Zucchero a velo
- Frutta secca e canditi misti

Procedimento:

Per il cremoso al torrone

Con l'aiuto di un'impastatrice montare il tuorlo con lo zucchero e tenetelo da parte. In un pentolino portare la panna a 50° (con l'aiuto di un termometro specifico) ed incorporare il composto di tuorlo e zucchero portando tutto a 84° girando con una frusta accuratamente. Controllare la temperatura e quando sarà scesa a 40° incorporare la colla di pesce ed il torrone tagliato a cubetti non troppo grandi e fate sciogliere. Con l'aiuto di un minipimer passate la crema per qualche secondo per poi mettere il composto nel sac a poche e fate riposare in frigorifero per 30 minuti a 0/2 gradi.

Per il maritzo:

Per il preimpasto:

Sciogliere il lievito nel latte e aggiungere la farina fino a creare un composto che si lascerà riposare e lievitare fino a che non raddoppi di volume.

Impasto finale:

Nella planetaria versare lo zucchero, lo zucchero invertito, le uova, il latte ed il lievito e far girare per qualche secondo per poi aggiungere la farina ed il malto, a metà impasto aggiungere il preimpasto iniziale.

Quando l'impasto risulterà compatto si potrà aggiungere l'olio, il sale e l'arancia grattugiata fino al loro completo assorbimento. Ad impasto completato lasciare che raddoppi il suo volume all'interno di una bowl a temperatura ambiente e poi riporlo in frigo per tutta la notte, coprendolo.

Formare delle palette da 40/50 grammi e riporle in una teglia coperta con carta forno e lasciare riposare per un paio di ore. Prima di infornare spennellare la superficie con dell'uovo sbattuto e infornare a 180° per 15/20 minuti. Una volta cotti attendere un paio di ore poi tagliarli in superficie formando una V, bagnare con del caffè espresso freddo e riempire con il cremoso al torrone. Guarnire a piacimento con della frutta secca e canditi.

Consigli utili:

Forma: Per ottenere la classica forma ovale, allungaree leggermente le palline d'impasto.

Conservazione: I maritozzi possono essere congelati e gustati in ogni momento, lasciandoli scongelare in frigorifero.

Decorazione: Una glassa di zucchero a velo e acqua aggiunge un tocco lucente e raffinato.

