



## FESTA della MAMMA Pan di Nocciole Ricetta del Cuore della Chef Isabella Prezioso



**Summonte.** Domani, Domenica 10, la FESTA della MAMMA, un giorno speciale, come lo sono e devono essere tutti ma la "giornata dedicata" è qualcosa in più, la "concentrazione" della celebrazione della MAMMA, dell'ESSERE MAMMA. Una Festa per grandi e piccini, figli e figlie. Il "dolce" è il "pensiero" che si abbiana all'Amore, a questo Amore e la ricetta "pura" la "offre" la Chef, **Isabella Prezioso** titolare de "La Molara", la Locanda che, da Summonte, "incastonata", nel verde tra la Torre e Montevergine, incanta, delizia i palati provenienti da ogni "latitudine". Isabella, per la FESTA DELLA MAMMA, propone il "Pan di Nocciole": "Festeggiare lo splendido mese di Maggio (NDR: Mese dedicato alla Madonna, non è una coincidenza) e la

---

FESTA DELLA MAMMA, dice Isabella, per me è molto importante. In questi giorni, tutti i miei pensieri sono rivolti alla mia seconda Mamma ovvero mia Nonna. Tutto quello che so e la passione che ho verso il cibo lo devo a Lei. Osservavo incantata quei momenti nella preparazione delle sue ricette. Li ho nel cuore e resteranno sempre vividi nella mia memoria. E così per ricordare i momenti felici della mia vita vi lascio la ricetta della torta Summontese. il "PAN DI NOCCIOLE" è il primo dolce che mi ha insegnato la mia nonna che prepariamo a "La Molara" ormai da 12 anni;. E' conosciutissimo e molto richiesto.

Questa è la Ricetta che Isabella, svela per la prima volta e lo fa con Cinquerighe (bravi noi a "rubarla", perfetta Isabella nel prepararla).

**ECCOLA:**

**Ingredienti:**

**6 UOVA;**

**200 grammi di zucchero;**

**100 grammi di burro;**

**100 grammi di farina;**

**400 grammi di nocciole;**

**1 bustina di lievito in polvere per dolci;**

Prendere le uova e lo zucchero e sbattete con le fruste elettriche. Quando il composto risulta morbido e omogeneo inserire il burro e poi le nocciole tritate finemente, aggiungete la farina ed infine il lievito .

---

L'impasto è pronto.

Imburrate uno stampo; versate il composto e cuocete il ciambellone in forno a 180° per 30 minuti.

Lo si può guarnire con crema di ricotta e scaglie di cioccolato con crema chantilly o crema al cioccolato.

Fondamentale usare nocciole di altissima qualità.

**Invece, pensando alla persone intolleranti al glutine** basta togliere la farina e aggiungere altri 100 grammi di nocciole ma andranno tritate ancor di più quasi a rendere la nocciola farinosa".

Tutto semplice ma è nella semplicità il gusto e la raffinatezza. Ingredienti fondamentali, in tutto, nella Vita, sono, l'Amore e la Passione, quelli che la Chef Isabella Prezioso mette in qualunque cosa fa. La sua Cucina è speciale perchè oltre a Ricette particolari, semplici, "antiche e moderne" ha Cuore e Passione che rendono insuperabile ogni sua Pietanza.

[Didattica e Ricette a Distanza Il Ciambellone della Chef Isabella Prezioso.](#)