

LE ZEPPOLE PER LA FESTA DEL PAPÀ: LA VIDEO RICETTA DEL PASTICCERE ANDREA ROMA

18 Marzo 2020

di Redazione



MONTESILVANO – Un classico intramontabile della festa del papà che in tempi di emergenza Coronavirus, in molti non potranno gustare in pasticceria. È la zeppola che, nonostante le innovazioni e persino una **versione “eretica”** tutta abruzzese, continua a riscuotere i maggiori successi nella sua ricetta tradizionale.

L'esaltazione della tipicità, per il prodotto simbolo della giornata di San Giuseppe, può andare dai bignè fritti o al forno ripieni di crema alla classica zeppola preparata con farina, zucchero, uova, burro, olio di oliva, crema pasticcera e zucchero a velo e amarene sciropate per arrivare a quelle al cioccolato e al pistacchio fino alle varianti al bergamotto in Calabria o alla ricotta in Campania e Sicilia per fare alcuni esempi.

Restando in Abruzzo, ecco la video ricetta inviata a *Virtù Quotidiane* da **Andrea Roma**, giovane pasticcere di Montesilvano (Pescara) che in pochi minuti fa vedere come, persino a casa in questi giorni di dimora forzata, chiunque può realizzare il celebre dolce della festa del papà.