

Bocconotti calabresi

Oggi ricetta calabrese: i Bocconotti!

I Bocconotti, sono un tipico dolcetto della tradizione calabrese, nello specifico della provincia di Cosenza. Sono realizzati di pasta frolla e ripieni, la ricetta tradizionale li vede farciti con marmellata di uva.

Adoro questi dolcetti, da piccola ricordo che mamma ne preparava a vagonate, insieme alla sua cara amica Ivana (nonchè mia madrina), ogni scusa era buona: un compleanno di noi bambini, una festa, una qualsiasi ricorrenza, ogni momento era buono per ritrovarsi il pomeriggio, a casa dell'una o dell'altra, e mettersi all'opera...

Ovviamente "schiavizzavano" anche noi piccoli: io, Stefano e Diana (quando da nanissima è passata ad essere nana, anche se a dire la verità tanto nana non lo è stata mai... ora è alta solo svariati 180 cm più qualche spicchio) eravamo gli addetti alla farcitura ed alla chiusura ☐

Che meraviglia!!! Questa è sicuramente una delle mie ricette del cuore e infatti la faccio raramente perchè tanto lo so che non saranno mai buoni quanto quelli e non sarà mai bello farli quanto lo era allora <3

Che bei momenti... ma vabbè basta con la nostalgia, vi racconto una'altra delle ricette preferite di mamma <3<3<3



Ingredienti

Ingredienti Bocconotti per dieci persone

- 1 kg di farina
- 400 gr di zucchero
- 6 uova
- 300 g di strutto
- 1/2 mezza bustina di lievito in polvere
- Marmellata
- Cioccolata spalmabile
- 400 g di zucchero
- 6 uova



Inizio a preparare i miei Bocconotti partendo dall'impasto. Su di una spianatoia in legno dispongo la farina a fontana e ripongo al centro, lo zucchero, le uova, il lievito e lo strutto, amalgamo bene il tutto.

Lavoro bene fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, lo ripongo quindi in una ciotola, ricopro e metto a riposare in frigo.



Nel frattempo imburro gli appositi stampini e preparo il mio ripieno, siccome non so scegliere ne farò una parte con la marmellata e la restante parte con la cioccolata spalmabile ☐

Bene, passo ora a realizzare i miei biscotti. Prelevo dal mio impasto una pallina che modello e schiaccio all'interno dello stampino in modo da foderarlo ed avere

una parte concava al centro dove ripongo un cucchiaino di marmellata o cioccolato, prelevo una seconda pallina dall'impasto che schiaccio fino ad ottenere un disco di meno di 5 mm che uso per coprire, proseguo così fino a terminare tutto l'impasto.



Scaldo il forno a 200°, sistemo gli stampini pronti sulla leccarda ed inforno per circa 15 min o cmq fino a che i bocconotti non saranno ben dorati.

Sforno e dopo qualche minuti li rimuovo dagli stampini, servo con una spolverata di zucchero a velo.

Pronti... mamma mia che buoni!!! ☐

