

Bocconotti teramani...piccole delizie per un dolce Natale



BOCCONOTTI...piccole delizie di pasta "frolla" ripiene di confettura, tipiche del teramano (la mia zona d'origine), immancabili sulla tavola nel giorno di Natale. Ci stiamo avvicinando velocemente alle Feste di fine anno e mentre cominciano a spuntare ovunque panettoni e pandori, torroni e cioccolatini di ogni tipo, a me niente riporta al clima e al calore delle feste più di questi...biscotti?...pasticcini?...tortine? Non saprei come definirli nel modo più corretto.

Come Natale è la festa della famiglia, a casa mia i bocconotti sono i "dolci della famiglia" perché è tradizione prepararli tutti insieme (vabbè, siamo solo in tre ma fa lo stesso!), la sera dopo cena, con tanto di divisione dei compiti, come una catena di montaggio.

Mamma, con la sua precisione millimetrica, è addetta a formare le palline per la base e la copertura, io le schiaccio nei pirottini e armata di cucchiaino le (stra)colmo di ripieno mentre babbo (evento raro trattenerlo in casa, impegnato in cucina...ma per la gola questo e altro!!!) ritaglia i coperchi con cui io e mamma insieme completiamo l'opera, io con molta meno pazienza di quanta ne abbia lei.

Via in forno per la cottura, il tempo per prendere un caffè (che sostituisce perfettamente la camomilla) e il timer suona mentre un profumino delizioso invade tutta la casa ed è pronta la seconda infornata...che fatica resistere fino al mattino!!!!

E che stress reggere mamma, quando comincia a lamentarsi che non sono tutti perfetti, uno si è leggermente aperto, quell'altro è un po' troppo colorito, un'altro ancora si è leggermente crinato in superficie...BASTAAAAAAA!!!!

Alla fine si finisce per cacciarla via dalla cucina, i cocci nel lavandino e tutti a nanna...domani è un altro giorno...e finalmente si assaggiano i bocconotti.

Bocconotti teramani

Print

Prep time

3 hours

Cook time

15 mins

Total time

3 hours 15 mins

Per circa 50 bocconotti

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Serves: 25-30

Ingredienti

- – per la pasta
- 450 g circa farina 00
- 2 uova
- 150 g zucchero
- 80 g strutto
- 80 g olio di semi
- 1 limone non trattato
- 15 g mix cremor tartaro-bicarbonato
- sale
- – per il ripieno
- marmellata di uva e sambuco in uguale quantità
- cioccolato fondente tritato
- mandorle pelate, tostate e tritate grossolanamente
- 1 limone non trattato
- rhum

Procedimento

1. Cominciamo a preparare la pasta.
2. In una ciotola capiente montiamo le uova con lo zucchero e un pizzico di sale.
3. Aggiungiamo la scorza grattugiata del limone, l'olio e lo strutto fuso freddo, poi pian piano cominciamo ad incorporare la farina, setacciata con cremor tartaro e bicarbonato, fino ad ottenere una pasta morbida e liscia, ma non appiccicosa.

4. Formiamo una palla e la lasciamo riposare in frigo coperta con pellicola per almeno un'oretta (ma anche per l'intera notte se vogliamo anticiparci il lavoro).
5. Prepariamo ora il ripieno.
6. In una ciotola riuniamo insieme le marmellate, aggiungiamo le mandorle e il cioccolato tritati, profumiamo con la scorza grattugiata del limone e qualche cucchiaino di liquore, amalgamiamo bene il tutto e teniamo da parte.
7. Con la pasta (tenerne da parte circa un terzo per i "coperchi") formiamo delle palline delle dimensioni di una noce e le sistemiamo nei pirottini di carta (un po' più piccoli di quelli usati di solito per i muffins).
8. Schiacciamo la pasta in modo da rivestire il fondo e le pareti (come si farebbe per la crostata).
9. Riempiamo i gusci con un cucchiaino abbondante di ripieno.
10. Per la copertura, con la pasta rimasta formiamo delle palline più piccole di quelle per la base.
11. Schiacciarle e ritagliarle con un tagliapasta tondo dello stesso diametro dei pirottini. Copriamo i bocconotti e cerchiamo di sigillare bene i bordi.
12. Allineiamo i bocconotti sulla placca del forno e li cuociamo in forno caldo a 140°C per circa 15 minuti, fino a che risultano solo leggermente coloriti in superficie.
13. Lasciamo raffreddare e cospargiamo di zucchero a velo.

Note

* Il mix cremor tartaro-bicarbonato lo prendo già pronto in farmacia.

In alternativa può essere sostituito con 10 gr di cremor tartaro e 5 gr di bicarbonato di sodio.

* I bocconotti si conservano a lungo ben chiusi in scatole di latta e si possono comodamente surgelare! Sarà sufficiente tirarli fuori dal freezer un'oretta prima di consumarli; tornati a temperatura ambiente sembreranno appena fatti!



Buone feste e buoni bocconotti a tutti con le “Ricette in Compagnia” di Castagna&Albicocca , l’E-book di Dolci Pasticci e la Raccolta Natalizia di Paoletta