

BOCCONOTTO DI CASTEL FRENTANO

elaborato dall' IPSSAR "F. De Cecco" di PESCARA

www.ipssarpe.it

Notizie sul piatto

Il nome deriva probabilmente dal fatto che può essere mangiato in un sol boccone e le leggende popolari fanno risalire la sua nascita alla fine del '700 nel territorio di Teramo. Viene anche chiamato "castellino" ed ha la forma di una tartelletta di pasta frolla farcita ricoperta da un abbondante strato di zucchero a velo. Il ripieno è costituito da cioccolato, cannella, mandorle tostate e un po' di liquore; la fusione della pasta frolla con la farcitura interna conferisce al bocconotto un sapore particolarmente delicato.

Varianti regionali

Esiste una certa riservatezza sulla ricetta originaria e, anche oggi, ogni famiglia che lo prepara ne reclama l'autenticità. Ci sono varianti nella forma e nella farcitura. Ad esempio può esserci l'aggiunta del liquore Centerba al posto dell'Aurum.

Ingredienti per 10 bocconotti:

<u>Per il ripieno:</u>	
Zucchero	100 g
Cioccolato	100 g
Mandorle	100 g
Cannella	una stecca
Tuorli d'uovo	2
<u>Per la pasta frolla:</u>	
Farina tipo 00	200 g
Uova	4
Zucchero	100 g
Olio extra vergine di oliva	50 ml
Limone grattugiato	½
Aurum	un bicchiere



MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Per la pasta frolla: Montare i rossi d'uovo aggiungendo 100 g di zucchero. A parte, montare un albume, quindi unirli all'impasto dei rossi. A questo punto, aggiungere 50 ml di olio di oliva extra vergine, ½ limone grattugiato e un bicchiere di Aurum. Mescolare il tutto lentamente e aggiungervi, a poco a poco, la farina necessaria, per ottenere un impasto morbido. Ungere con un po' di olio le forme. Farvi aderire bene uno strato sottile di pasta frolla, all'interno della quale sarà versato il ripieno fino all'orlo. Ricoprire con una sottile sfoglia di pasta. Mettere poi il tutto in forno a 180°C per 20 minuti fino ad ottenere una colorazione dorata. A fine cottura ricoprire con zucchero a velo.

Per il ripieno: Fare uno sciroppo con zucchero e una stecca di cannella. Far bollire per 30 minuti e poi filtrare. Aggiungere le mandorle tostate e tritate e il cioccolato tritato. Far cuocere il tutto per mezz'ora, poi aggiungere i rossi d'uovo amalgamando il tutto con una frusta. Portare nuovamente ad ebollizione.

PROFILO NUTRIZIONALE

INGREDIENTI	g lordi	proteine	grassi	zuccheri	fibra	kcal
Zucchero	200 g	0,0	0,0	209,0	0,0	784,0
Cioccolato	100 g	5,8	34,0	56,7	0,0	542,0
Mandorle	100 g	16,0	51,5	4,0	14,3	542,0
Farina tipo 00	200 g	22,0	1,4	156,0	4,8	686,0
Tuorli d'uovo	40 g	6,5	12,8	0,3	0,0	142,0
Uova	240 g	31,2	26,6	2,4	0,0	374,0
Olio extra vergine di oliva	50 g	0,0	50,0	0,0	0,0	450,0
Aurum, limone, cannella						
totale:		81,5	176,3	428,4	19,1	3520,0
per porzione:		8,2	17,6	42,8	1,9	352,0
in percentuale:		9,3	45,1	48,7		
valori ottimali:		15%	25%	60%		

ABBINAMENTO CIBO-VINO

MOSCATO PASSITO BIANCO IGT

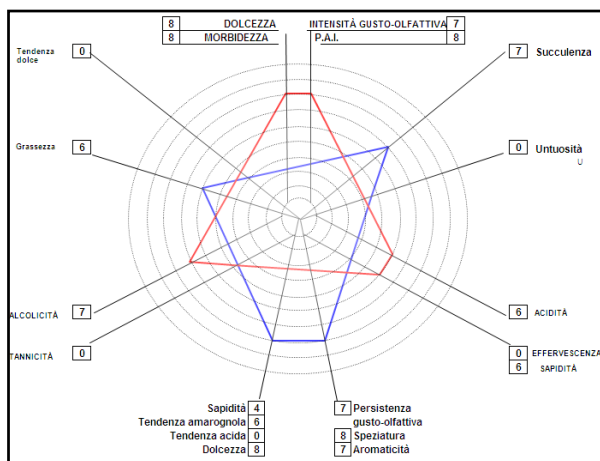
Descrizione Tecnica

Il vino si presenta di colore giallo oro, con bouquet delicatissimo e profumo aromatico; al gusto è ampio ed armonico con sentori di miele e frutta tropicale. Gradazione alcolica 13% vol. Da servire fresco.

ANALISI SENSORIALE CIBO	
SUCCULENZA	7
UNTUOSITA'	0
PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA	7
SPEZIATURA	8
AROMATICITA'	7
SAPIDITA'	4
TENDENZA AMAROGNOLA	6
TENDENZA ACIDA	0
DOLCEZZA	8
GRASSEZZA	6
TENDENZA DOLCE	0
STRUTTURA	7



ANALISI SENSORIALE VINO	
INTENSITA' GUSTO-OLFATTIVA	7
P.A.I.	8
ACIDITA'	6
EFFERESCENZA	0
SAPIDITA'	6
TANNICITA'	0
ALCOLICITA'	7
MORBIDEZZA	8
DOLCEZZA	8
CORPO	8



La marcata dolcezza, la speziatura e l'aromaticità del bocconotto ben si sposano con un vino dolce passito, profumato, morbido, con una discreta componente alcolica e una lunga persistenza.