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 spiccio) 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!!!

Crispelle calabresi

Le crispelle calabresi sono delle frittelle di pasta lievitata. Sono diffuse in tutta la regione e a seconda delle zona ha nomi diversi. Tradizionalmente dalle miei parti, nell’alto tirreno cosentino, si usa preparale per la festa di Santa Lucia, quindi il 13 Dicembre o comunque nel periodo natalizio, ma ovviamente ogni scusa

è buona per gustarle… Ne esistono 2 varianti: una con l’impasto di patate (cudduri**e**ddri cosentini solitamente dalla forma a ciambella) ed una senza, dalla forma a bastoncino ritorto.

Solitamente sono farciti con dei filetti di alici, oppure un pezzetto di baccalà spugnato… io fino le preferisco semplici senza alcuna farcitura…

vi racconto come le ho preparate:

Ingredienti:

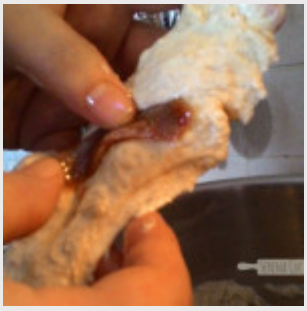
- 200 g di farina 00
- 50 g di semola rimacinata
- 180 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- filetti di alici filetti di acciuga sottolio
- 3 g di sale
- olio per friggere, io girasoli

Procedimento:

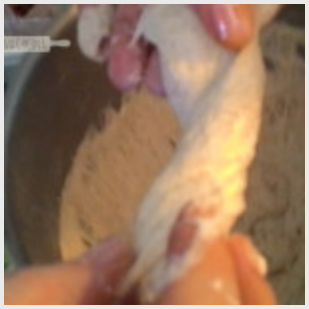
Primo passaggio setacciare le farine, io uso aggiungere alla farina 00 anche 50 gr di semola rimacinata per avere un fritto più croccante ma volendo si può usare anche solo 250 gr di 00.

Sciolgo poi il lievito in un po’ di acqua. In una ciotola abbastanza grande unisco la farina, l’acqua tiepida ed il lievito sciolto, impasto un po’ e per ultimo il sale.

Impasto bene, il composto è abbastanza morbido, fino a che sia tutto omogeneo e lo lascio riposare in forno con la luce accesa per circa 2 ore, o fino al raddoppio.



Lievitata la pasta, metto a scaldare sul fuoco una padella con molto olio, poi ungendomi bene le mani prelevo un po’ di impasto, al centro inserisco un filetto di acciuga e richiudo su stesso l’impasto girandolo ed allungandolo formando un bastoncino ritorto e lo tuffo delicatamente nell’olio bollente.



Continuo così fino a finire tutto l’impasto.
Friggo poche crispelle alla volta in modo da farle dorare uniformemente, le sollevo dalla padella con una schiumarola, e le paso in un piatto rivestito di carta assorbente per asciugare l’olio in eccesso.

E se riesco a salvarne qualcuna, mentre friggo, dalle grinfie degli avventori… e dalle mie, le servo caldissime…

Sono davvero buone!

SERENA CUCINA