

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 minuto li rimuovo dagli stampini, servo con una spolverata di zucchero a velo.

Pronti... mamma mia che buoni!!! ☐



Crostata rustica con
marmellata di uva



Tra i miei dolci preferito, dopo quelli alle mele, di sicuro piazzerei anche le crostate... datemele di qualsiasi cosa, in qualsiasi modo, in tutti i luoghi e in tutti i laghi e mi renderete una persona felice!!! ☐

Oggi provo una versione un po' rustica, con una frolla, quasi integrale...

devo dire che non è male, anzi, poi evitando la farina 00 si ha quasi la coscienza più pulita ☐

E' da un po' che praticamente non uso più la farina

super raffinata, la tipo 00, appunto, e la preferisco. Ma bando alle ciance, vi racconto la mia Crostata rustica con marmellata di uva!

Ingredienti

- 300 g Farina tipo 2
- 100 g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 uovo
- 100 g zucchero
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 1 vasetto Marmellata di uva nera
- 1 limone

Parto con la mia Crostata rustica con marmellata di uva dalla preparazione sabbiatura della farina, ovvero impasto farina e burro fino a che non diventi a piccoli granelli, come appunto la sabbia, faccio la fontana sulla spianatoia ed inizio ad incorporare il resto degli ingredienti, compresa la scorza grattugiata del limone.

Impasto velocemente fino ad ottenere una palla liscia che inserisco in un sacchetto da congelatore e ripongo in frigo a riposare per almeno 30 minuti.

Passata la mezz'ora riprendo la pasta, ne prelevo un terzo e metto da parte, stendo la parte più grande su di un foglio di carta forno, raggiungendo uno spessore di circa 4-5 mm ed un diametro utile a ricoprire lo stampo da crostata. Inserisco l'impasto con tutto il foglio di carta dentro la teglia per crostate da 28cm, pareggio i bordi e farcisco con la marmellata.

Stendo anche la parte avanzata di pasta e con delle formine creo dei fiocchi di neve e taglio.

Con la mia fighissima rotella taglia pasta, creo anche delle strisce, decoro quindi la mia crostata ed inforno a 180° per 35 minuti circa.

Pronta ed appetitosa... e come vedete dalla foto, ho anche fatto una test... dovere dello chef, si dice così no?!



Pancake Vegani



Oggi vi racconto di una lezione di cucina fatta alla scorsa edizione di TasteofRome.

Con la scuola di cucina A Tavola con lo Chef ho imparato a cucinare i Pancake vegani, ma soprattutto ho scoperto un ingrediente fantastico: l'aquafaba, ovvero l'acqua di cottura dei legumi, di ceci o fagioli, montata a neve.

Ho scoperto che diventa una spuma bianca praticamente identica all'albume d'uovo montato a neve e soprattutto sostituisce alla perfezione l'albume montato.

A lezione ci hanno dato l'aquafaba già montata, ma ci hanno spiegato che per farla basta montare con lo sbattitore l'**acqua di governo dei legumi** in scatola, preferibilmente **ceci** e **fagioli**, e con aggiungere qualche goccia di **limone** per togliere il retrogusto di legume...

Facilissima e buono a sapersi, non si sa mai che oltre ai Pancake Vegani mi venga in mente di farci, che ne so, magari anche delle meringhe vegan...

Mio marito ne sarebbe proprio felice ☐



Ingredienti per i pancake

- 100 g Farina tipo 2
- 50 g Fecola di Patate
- Vaniglia in bacca
- 5 g Lievito Pane degli Angeli
- 3 cucchiaino olio EVO
- 90 g Succo di mela
- 30 g sciroppo d'acero
- 70 g aquafaba

Preparo:

La prima cosa che faccio è montare a neve l'aquafaba,

ovvero l'acqua di cottura dei ceci. In una ciotola abbastanza grande unisco poi tutti gli ingredienti in polvere e li mescolo bene.

Pian piano aggiungo anche i liquidi amalgamando e facendoli unire bene.

Quando l'impasto sarà bello liscio inizio ad incorporare anche la spuma di acquafaba, mescolando con cura dal basso verso l'alto per non farla smontare, proprio come si fa per gli albumi montati a neve.

L'impasto è bello liscio e fluido, è pronto posso iniziare a cuocere i miei buonissimi Pancake.

Inizio a cuocerli versando un po' di impasto con un mestolo in una padella antiaderente ben calda, o meglio una padella per crepes.

Un trucchetto: verso l'impasto su di un quadratino di carta da forno in modo che poi quando dovrò girare il mio pancake sarà molto più facile.

La cottura è abbastanza veloce un paio di minuti per lato.

Pronti e buonissimi con la marmellata! ☐



Mummie fantasma di Halloween



Ok Halloween non è una nostra festa, ma ultimamente sta diventando di moda festeggiarla anche qui da noi. Io più che festeggiarla mi diverto soprattutto a cucinare cose strane, o meglio cose normali ma presentate in modo particolare.

Questa che vi propongo oggi è un'idea molto carina per i bambini, ma anche per i grandi, è semplice veloce e molto gustosa.

Ve la racconto...

Ingredienti per 24 biscotti

- Biscotti Pavesini 48
- Cioccolato bianco 600gr
- marmellata (io di fragola)
- gocce di cioccolata

Procedimento:



Primo passaggio da fare è farcire i Pavesini, è un passaggio veloce basta spalmare un po' di marmellata (ah volendo si potrebbe usare anche della cioccolata spalmabile) su un biscotto e poi coprire con un secondo biscotto, così fino a finirli tutti.

Il second passaggio è temperare il cioccolato bianco, io lo faccio sciogliere in una ciotola abbastanza capiente al microonde per 2 minuti, spatolando ogni 30 secondi. A

cioccolato sciolto, ci immergo velocemente i biscotti accoppiati e li dispongo a scolare dall'eccesso su una grata. Posiziono anche le gocce di cioccolato da un lato del biscotto in modo da formare i 2 occhi. Li passo in freezer per un paio d'ore per far raffreddare bene il cioccolato.



Passato le due ore risciolgo il cioccolato bianco avanzato e con un cucchiaino lo faccio colare sui biscotti a filo e facendo uno zig zag per creare le bende delle mummie. Rimetto in freezer a raffreddare.

Finiti!

Buoni e facili!!



