



BOCCONOTTO di VILLA ROMAGNOLI Comune di Mozzagrogna (Ch) Disciplinare di produzione

Parte esterna

Ingredienti :

3 uova da galline allevate e terra

3 cucchiaini di olio E.V.O. della provincia di Chieti

Buccia grattugiata di un limone della Costa dei Trabocchi

4/5 cucchiaini di farina tipo "00"

Forme specifiche per la cottura dei bocconotti

Ripieno

Ingredienti :

3 albumi di uova da galline allevate e terra

150 gr di zucchero semolato bianco

200 gr di cioccolato fondente di qualità, tagliato grossolanamente

200 gr di mandorle pelate di origine italiana, abbrustolite e tagliate con il coltello un pizzico di cannella un bicchierino di liquore tradizionale tipo "Punch"

Procedimento per la realizzazione della parte esterna (frolla)

Mettiamo sulla spianatoia la farina a mo' di fontana, aggiungiamo lo zucchero, le uova, la buccia grattugiata del limone e l'olio E.V.O..

Impastare a mano tutti gli ingredienti.





PRO LOCO
ROMAGNOLI

1983 - 2023 | Associazione Promozione Sociale

L'impasto deve raggiungere la consistenza necessaria per ottenere una pallina. Fra riposare l'impasto in frigorifero, nel mentre prendiamo le formine e le unghiamo con l'olio E.V.O..

Prendiamo l'impasto e lo spiniamo con il mattarello, ottenendo una sfoglia sottile.

Una volta steso l'impasto, foderiamo le formine con la sfoglia sottile.

Procedimento per la realizzazione della farcitura

Montiamo a neve ben ferma gli albumi di uova, aggiungiamo lo zucchero, la cannella, il liquore e continuiamo a montare. Da ultimo aggiungiamo il cioccolato e le mandorle. Amalgamiamo l'impasto mischiandolo delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarlo, aiutandoci con una spatola.

Una volta terminata questa operazione riempiamo le formine, precedentemente foderate, con il ripieno utilizzando un cucchiaino.

Cuociamo in forno a 180 gradi per 30 minuti.





IL BOCCONOTTO DI VILLA ROMAGNOLI

Il bocconotto è un dolce tipico della zona frentana. E' un dolce che si differenzia da paese a paese in quanto la ricetta si è trasmessa per via orale e tramandata da madre in figlia. Così con il tempo, di luogo in luogo, la ricetta si è trasformata ed evoluta, assumendo anche aspetto e, in qualche modo, sapori diversi, con l'introduzione di qualche ingrediente di cui una volta non si faceva uso.

Difficile riuscire a precisarne le origini. A Villa Romagnoli si ha memoria dell'usanza di preparare il bocconotto almeno dagli inizi del Novecento, secondo la testimonianza delle anziane locali, che lo collocano già nei ricordi della loro infanzia, pur essendo allora un dolce principalmente delle famiglie abbienti. Già da allora il bocconotto di Villa Romagnoli si caratterizzava per il ripieno di mandorle abbrustolite al forno e poi sminuzzate al coltello e per il cioccolato fondente tagliato a pezzetti più grossi rispetto alle mandorle.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale l'usanza del bocconotto si è diffusa in tutte le famiglie per le grandi occasioni e le donne del paese sono diventate esperte nella sua preparazione per i grandi momenti privati come matrimoni, battesimi, cresime e nelle feste di precetto come il Natale e la Pasqua.

