

DOLCI E DESSERT

Bocconotti calabresi

Tradizione: Calabria

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Marmellata	250 g
Uovo	1
Zucchero a velo	

PER LA PASTA FROLLA

Farina bianca 00	250 g
Zucchero semolato	125 g
Strutto	100 g
Uovo intero	1
Tuorlo d'uovo	1
Limone	1
Lievito	1/4 bustina
Sale	

PER GLI STAMPINI

Burro	
Farina	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 19-20 bocconotti. Iniziate a preparare la pasta frolla: setacciate sulla spianatoia la farina insieme al lievito e ad un pizzico di sale, poi unite lo zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone.
- 2 Fate la fontana, mettetevi al centro lo strutto, il tuorlo e l'uovo intero: lavorate velocemente la pasta. poi avvolgetela in un foglio di carta oleata e ponetela in frigorifero per circa 30 minuti.
- 3 Nel frattempo imburrate ed infarinate 19-20 stampini a forma di barchetta, scuotendoli per far cadere la farina eccedente.

- 4 Trascorso il tempo necessario stendete la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa 3 mm. e rivestite con essa gli stampini, tagliando l'eccedenza sul bordo.
- 5 Distribuite nelle barchette la marmellata badando di lasciare libera la pasta sul bordo.
- 6 Stendete i ritagli di pasta frolla e fate di nuovo una sfoglia: tagliandone piccoli pezzi per volta posate sulle barchette un 'coperchio' facendo aderire bene la pasta sui bordi.
- 7 Sbattete in un piatto l'uovo intero e con esso pennellate i 'bocconotti' in superficie.
- 8 Collocateli su una placca e passateli in forno già caldo (160 gradi) lasciandovi per circa 30 minuti: a cottura avvenuta dovranno risultare ben dorati all'esterno e perfettamente cotti all'interno.
- 9 Toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare e poi levateli dagli stampini: spolverizzateli con dello zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un setaccino, metteteli quindi in un piatto e serviteli.