

DOLCI E DESSERT

Cioccolata modicana

Tradizione: Modica (RG), Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	1000 g
Pasta amara	500 g
Vaniglia (o cannella)	1 stecca
Burro di cacao	1 tavoletta

■ Preparazione

- 1 Grattugiare la pasta amara e farla sciogliere in un pentolino su fiamma molto bassa, mescolando bene, aggiungere a poco a poco lo zucchero (ulteriormente pestato), la vaniglia (o la cannella), ed infine la tavoletta di burro di cacao spezzettata (questo ingrediente rende lucida la cioccolata).
- 2 Amalgamare bene il tutto e tenerlo ancora sul fuoco lento per altri 5 minuti. Riscaldare intanto sui fornelli le apposite formette rettangolari; dopo che sono state riempite, bisogna sbattere ognuna di esse su una superficie (un tavolo o un ripiano di marmo) affinché la pasta si sistemi nelle forme; riporle quindi in un luogo fresco per almeno 24 ore.
- 3 Dopo questo periodo si sformeranno le tavolette e, per conservarle, si avvolgeranno in carta oleata.