



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST  
Vibo Valentia  
[www.poloprofessionalevibo.edu.it](http://www.poloprofessionalevibo.edu.it)



## SCHEDA TECNICA DI RICETTA

---

NOME DEL PIATTO:

**Bocconotto di ricotta caprina, miele di bergamotto, pere, mousse di castagne e salsa di loti**

TIPOLOGIA: Dolce

STAGIONE: Estate

Calcolo calorico: 375 KCAL

Foto del piatto

---





## Cenni Storici

I bocconotti sono un dolce tipico del sud Italia e in particolare della Basilicata, del Molise e della Calabria. Già nel 1300 nella città di Cosenza le monache del luogo preparavano dei dolcetti che chiamavano "Varchiglie" che erano molto simili agli odierni Bocconotti. Erano fatti con pasta frolla nella quale racchiudevano della pasta di mandorle e zucchero ed esternamente venivano glassati con del cioccolato fondente. Si pensa quindi che i bocconotti derivino da questo dolce e tradizionalmente, all'interno anziché la pasta di mandorle, troviamo il mosto d'uva, la marmellata di ciliegie o di albicocche. Esternamente vengono ricoperti con il cioccolato o lo zucchero a velo. Noi li abbiamo pensati con una frolla al bergamotto e un ripieno di ricotta caprina addolcita con del miele di acacia biologico.

## INGREDIENTI

### Per la frolla:

- 100 gr. di farina 00
- 80 gr. di strutto
- 1 uovo
- 60 gr. di zucchero
- buccia di ½ bergamotto

### Per il ripieno :

- 60 gr. di ricotta di capra del Poro
- 18 gr. di Miele di bergamotto
- pere, mousse di castagne

### Per decorare:

- scorzetta di bergamotto candita
- zucchero a velo
- salsa di loti

## PROCEDIMENTO

Stendere la frolla, rivestire gli stampi a barchetta e riempirli con la ricotta addizionata con il miele. Coprire lo stampo con un altro strato di frolla, chiudere bene i bordi e cuocerli in forno a 180° per circa 25 minuti. Farli raffreddare, toglierli dallo stampo e spolverarli di zucchero a velo. A parte spremere il succo del bergamotto e tagliare a fettine sottili la buccia. Candire la buccia del bergamotto e lasciarla asciugare. Posizionare le barchette di frolla una accanto all'altra in un piatto di portata e decorarle con le scorzette di bergamotto candite.