

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bonissima

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

300 g di farina
150 g di burro
100 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
1 scorza di limone
sale.

PER IL RIPIENO

250 g di miele
300 g di gherigli di noci
1 bicchierino di rum bianco.

PER LA COPERTURA

100 g di cioccolato di copertura; 100 g di zucchero; 1 cucchiaino di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Cominciate a preparare la pasta frolla nel seguente modo: versate la farina sulla spianatoia, fate la conca e mettetevi il burro ammorbidito e spezzettato. Aggiungete lo zucchero, i tuorli d'uovo, la scorza di limone grattugiata (solo la parte gialla) e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti quanto basta per amalgamarli, ma non di più. Se la pasta è troppo soda, aggiungete una cucchiata o due di vino bianco.
Dopo aver fatto riposare la pasta il tempo necessario, dividetela a metà e con il mattarello stendete due dischi. Uno un po' più largo, che serve per foderare la tortiera fino ai bordi, e uno più piccolo, a misura per coprire. Prima di sistemarvi la pasta, ungete col burro la tortiera (deve essere larga e bassa).
Scottate i gherigli di noce nell'acqua bollente, poi spellateli e passateli al tritatutto. Versateli in una terrina, amalgamateli con il miele, bagnandoli con il liquore.
Versate il composto di miele e noci nella tortiera, precedentemente foderata con la pasta frolla, quindi ricoprite con il disco piccolo fissandolo al bordo per creare un involucro chiuso.
Scaldate il forno a 180/190° C e infilate la torta lasciandola cuocere per 35 minuti.
Preparate intanto la copertura così: tagliate a pezzetti il cioccolato, mettetelo in una casseruolina a fatelo sciogliere a bagnomaria con il fuoco molto basso. Quando il cioccolato sarà fuso, abbiate cura di tenerlo vicino a una fonte di calore per evitare che torni a solidificarsi.
Versate in un polsonetto (ossia un paiolo di rame semisferico, non stagnato) lo zucchero setacciato, bagnato con qualche goccia di limone. Scaldatelo a fuoco basso fin quando assumerà la forma di palla. Sempre mescolando, versatelo poco alla volta sul cioccolato. Lavorate la copertura ancora per qualche minuto e poi rivestite il dolce, aiutandovi con una spatola per levigare la superficie migliorando così la presentazione.

NOTE

Questo tipico dolce natalizio modenese prende il suo nome da una nobildonna detta la Bonissima. Mentre la città era in preda a una tremenda carestia, durante i "secoli bui", la pia dama si privò di ogni suo avere per soccorrere gli affamati. Un'antica statua che raffigura la Bonissima è posta in un angolo

del palazzo municipale di Modena.