
Bonet con caffè e nocciole

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ecco una rivisitazione di una tipica ricetta piemontese che, a differenza di quella originale, vede l'aggiunta di nocciole e di caffè. Al contrario di quanto si possa pensare, è un dolce molto semplice, veloce e decisamente gustoso. Ottimo in ogni stagione, il bonèt o bounet, veniva originariamente cotto a bagnomaria, su una stufa a carbone, con un coperchio, ed il tutto si cospargeva di tizzoni ardenti per rendere la cottura più omogenea. La tradizione ha mantenuto la cottura a "bagnomaria", ma al giorno d'oggi l'antico metodo con i tizzoni ardenti, viene sostituito dal forno che offre in ugual modo, ma con più facilità e rapidità, una cottura uniforme. **INGREDIENTI PER 8 PERSONE** Per il bonèt: 4 uova, 100 grammi di amaretti, 10 cucchiaini di zucchero, 1 tazzina di caffè ristretto, 100 grammi di nocciole tritate, 2 cucchiaini di cacao amaro, 500 ml di latte, 1 bicchierino di rhum, 1 stecca di vaniglia. Per la presentazione: q.b. di polvere di caffè, q.b. di scaglie di nocciole. **PREPARAZIONE** Portare ad ebollizione il latte con una stecca di vaniglia. Nel frattempo, in una terrina sbattere le uova con sei cucchiaini di zucchero, aggiungere il cacao amaro in polvere, le nocciole tritate, il latte ancora caldo, dal quale avrete tolto la stecca di vaniglia, ed una tazzina di caffè ristretto. Preparare quindi il caramello scaldando in un pentolino, a fuoco moderato, quattro cucchiaini di zucchero con un bicchierino di acqua fredda, fino a quando la pasta diventerà filante e di color nocciola. Versare lo zucchero caramellato caldissimo sul fondo e sui lati di uno stampo rettangolare da budino (è consigliabile riscaldare lievemente lo stampo in forno, in tal modo il caramello scorrerà con più facilità ed andrà a coprire ogni sua parte). Tritare gli amaretti, spargerli sul fondo dello stampo e bagnarli con il rhum. Coprire con il resto del composto e far cuocere a bagnomaria in forno (ponendo lo stampo all'interno di una pirofila con dell'acqua). La temperatura ideale dovrà essere intorno ai 180°C e la cottura durare circa 40/50 minuti, potrete provare l'avvenuta cottura, inserendo nel dolce la lama di un coltello che, a cottura ultimata, dovrà uscire non velata. Lasciar raffreddare il bonèt in frigorifero per almeno tre ore. **PRESENTAZIONE** Prima di servire staccare, con l'aiuto di un coltello, i bordi del dolce dallo stampo, quindi rovesciare lo stampo sopra un piatto rettangolare od ovale. Spolverare con della polvere di caffè ed aggiungere alcune scaglie di nocciole. Portare in tavola e servire.

cristina.orlandi@cosacucino.it www.cosacucino.it