

09 Agosto 2018

## I dolci segreti del Bocconotto abruzzese

Pasta frolla all'olio che racchiude un ripieno goloso. La ricetta di questo dolcetto ha origini antiche e ancora oggi racconta una tradizione regionale nata nel piccolo centro di Castel Frentano in provincia di Chieti



Abruzzo

Un dolcetto di pasta frolla all'olio che racchiude un cuore di cioccolato fondente, mandorle e caffè. Quella del **Bocconotto abruzzese**, è un'arte semplice che ha radici antiche: la prima [ricetta](#) [1] pare risalga al 1800 (ma forse anche prima) e la tradizione vuole sia stata sperimentata a **Castel Frentano** in provincia di Chieti. Questo piccolo centro abruzzese ha infatti dato i natali alla golosa preparazione che, mischiando pochi e pregiati ingredienti, ancora oggi sa conquistare i palati di tutta Italia.

Sarà per la sua fragranza unica, per il **ripieno deciso** o la **consistenza inebriante**, ma il Bocconotto è diventato in Abruzzo un simbolo di eccellenza e tradizione. Nato per essere gustato in un boccone o poco più, nel tempo pare siano state aumentate leggermente le dimensioni, cedendo alla tentazione di aggiungere qualche morso a questa specialità dal gusto unico. La ricetta non è priva di **varianti**: a seconda delle cucine e delle zone in cui si prepara possono cambiare gli ingredienti, le procedure e la forma stessa del dolce.

Il Bocconotto ha comunque un carattere inconfondibile. A fare la differenza pare sia l'**equilibrio** tra la consistenza della pasta e quella del ripieno: un risultato che si raggiunge solo con una lavorazione accurata e sapiente. Questo dolcetto si presenta infatti come una sorta di tartelletta ricoperta di zucchero a velo, ma la sua **frolla**, come capita per molti dolci abruzzesi, è priva di burro. Il

protagonista indiscusso - insieme ai tuorli d'uovo che facilitano la lavorabilità della pastafrolla - è l'**olio extravergine di oliva** che sa impreziosire l'arte dolciaria abruzzese in cui il Bocconotto occupa senz'altro il suo posto d'onore.

**[Foto di: I8a4re](#)** [2]

---

### **Links**

[1] <http://www.tastefromabruzzo.com/larte-del-bocconotto-di-castel-frentano/>

[2] [https://it.wikipedia.org/wiki/File:Bocconotto\\_from\\_Castel\\_Frentano.jpg](https://it.wikipedia.org/wiki/File:Bocconotto_from_Castel_Frentano.jpg)