

"Bussolà Forte": un dolce di Murano

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 25 Dicembre 2011 14:16 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Gennaio 2012 09:45

Il Bussolà Forte di Murano

Si tratta di una ricetta tipica muranese, preparata, per ovvii motivi, nel periodo invernale, in particolare durante il periodo della festa di San Nicolò e del Natale.



Un tempo la ricetta era un segreto tramandato solo in famiglia. Negli ultimi anni la ricetta base è stata svelata e alcuni panifici dell'isola ne vendono delle ottime versioni. Tuttavia al di fuori di Murano il dolce è ancora poco conosciuto. Quella che vi proponiamo è una delle tante varianti. Si raccomanda di mangiarlo a piccole dosi perché è davvero uno squisito concentrato di calorie.

Dosi: 450 gr di farina, 2 hg di cioccolato fondente, 30 gr di cacao amaro, 1 hg di mandorle, 1 hg di cedrini, 60 gr di pinoli, 180 gr di zucchero, 2 uova, 5 cucchiaini di melassa non raffinata, un pizzico di pepe, un pizzico di paprica, sale q.b., 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva, ¼ di bicchiere di vino bianco secco, un bicchierino di rum molto aromatico.

Impastare gli ingredienti partendo dalle uova con lo zucchero, quindi aggiungere il cacao, le spezie, il sale, la farina, l'olio, il vino ed il rum. Per ultima aggiungere la melassa. Essendo molto densa l'impasto dovrà essere lavorato con energia per amalgamare bene il tutto. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido aggiungere farina. Viceversa se fosse troppo secco aggiungere melassa e vino. Tagliare il cioccolato a pezzettini e aggiungerlo all'impasto insieme a quasi tutti i pinoli, le mandorle e i cedrini. Disporre il risultato su una forma da ciambella leggermente imburata.

"Bussolà Forte": un dolce di Murano

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 25 Dicembre 2011 14:16 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Gennaio 2012 09:45

Inserire nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per circa 30 minuti. Se si utilizza un forno non ventilato ma tradizionale a gas, può essere utile mettere in forno un pentolino adatto colmo d'acqua per mantenere morbido l'impasto. Appena cotto decorarlo con i cedrini, i pinoli e le mandorle lasciati da parte. Lasciarlo raffreddare e mangiarlo dopo un paio di giorni. Il dolce si conserva tranquillamente per un paio di settimane, l'unico inconveniente è la pasta che tende un po' a seccarsi con il passare dei giorni.