

Prepariamo il Bonet, il sensuale dolce tipico delle Langhe

scritto da Gabriella Rizzo | 22/01/2018



Classico dolce della tradizione culinaria piemontese, leggero e fine esempio dell'insuperabile cucina italiana.

Il **Bonet** (si legge «*bunèt*») in dialetto piemontese è un berretto schiacciato, forma evocata dall'aspetto del delicato dolce omonimo. Molto semplice e veloce da preparare, il **Bonet** spesso viene proposto nei menù delle trattorie e nelle case piemontesi come dessert a fine pasto domenicale.

Gli ingredienti di cui è composto questo **dolce al cucchiaino**, sono quelli facilmente reperibili nella nostra dispensa: latte, cacao, amaretti, zucchero e uova. Per dare aroma, si aggiungono la **scorza di limone** e un bicchierino di **ruhm** anche se, nell'antica tradizione langarola, si preferiva aggiungere il **Fernet**, un amaro molto apprezzato in questa zona del **Piemonte**.

Bonet, ricetta del dolce tipico delle Langhe

La particolarità della **preparazione del Bonet** consiste nel caramellare un po' di zucchero e rivestirne lo stampo in cui si verserà il composto. Infine, seguirà una lenta cottura in forno a bagnomaria.

Ingredienti

- ½ litro di latte

- 5 uova intere
- 9 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di cacao
- 100 gr di amaretti
- Un bicchierino di Rhum
- Scorza grattugiata di un limone

Preparazione

1. Ridurre in polvere gli amaretti
2. In una ciotola, sbattere le uova con 5 cucchiaini di zucchero; aggiungere il cacao setacciato, gli amaretti, il Rhum, il latte e la scorza del limone
3. Lavorare con cura e amalgamare bene gli ingredienti
4. Sciogliere 4 cucchiaini di zucchero in un tegame e, una volta caramellato, versarlo sullo stampo in modo da coprire tutti i lati
5. Far raffreddare il caramello e versare il composto
6. Cuocere in forno a bagnomaria per 40 minuti, avendo l'accortezza di mettere dell'acqua calda e di preriscaldare il forno a 180° C
7. Ultimata la cottura, far raffreddare per un'ora.
8. Estrarre il Bonet dallo stampo, capovolgendolo in un piatto da portata.