

Humus, il dessert dello chef Accursio Craparo

scritto da Salvo Ognibene | 30/01/2021



Humus è il dolce al cioccolato proposto nel ristorante stellato “Accursio” di Modica. Ecco la ricetta che ci è stata svelata dallo chef

Vi ricordate della **cioccolateria Donna Elvira** e del cioccolato di Modica di cui vi abbiamo parlato nei giorni scorsi? Se ve lo siete persi, [ecco il link!](#)

Modica e il Ristorante Accursio

La città siciliana conosciuta per il barocco e per il cioccolato è anche un’ottima meta gastronomica. Per chi si trovasse nel ragusano vi consigliamo una visita al [Ristorante Accursio](#), una stella Michelin nel cuore del paese e considerato tra i migliori locali del panorama gastronomico in Sicilia; qui lo **chef Accursio Craparo**, originario di Sciacca e modicano d’adozione, è stato ribattezzato **“Il cuoco delle due Sicilie”**.

Humus, il dolce al cioccolato dello chef Accursio Craparo

Alla fine di un gustoso percorso di mare e di terra, tra i tanti dessert potrete scegliere o potrebbero proporvi un dolce al cioccolato davvero speciale, creato proprio con una **Bean To Bar di Donna Elvira** (i semi di questo cacao provengono da piante che crescono in Perù), gelato al tartufo e nocciole. **"Humus"** è il suo nome e grazie alla gentile concessione dello chef, vi proponiamo di seguito la ricetta per chi volesse cimentarsi ai fornelli.

Cosa bere in abbinamento? Non abbiamo dubbi: **"Vecchio Samperi"** di **Marco De Bartoli**. Un vino perpetuo ottenuto da sole uve Grillo che vi stupirà. Dal colore giallo ambrato, è accompagnato da una carica intensa ed elegante di profumi: miele, confettura e spezie dolci. Un vino leggendario, di grande struttura e morbidezza, l'ideale per un **dolce al cioccolato** come quello di Accursio.