

Il bonet è un tipico dolce piemontese e ne esistono moltissime varianti. Per la nostra ricetta vale la pena di tradire, per una volta, la Toscana: è semplicemente squisito e si può preparare in anticipo.

Bonet

Ingredienti per 8–12 persone

4 uova rompere e frullare.

100 g di zucchero con

2 cucchiaini di cacao amaro setacciato,

10 amaretti sbriciolati,

2 cucchiaini di rum,

la scorza grattugiata di ½ arancia e

½ l di latte mescolare.

Preriscaldare il forno a 180 gradi.

2 cucchiaini colmi di zucchero far caramellare in un pentolino.

Un po' d'acqua aggiungere e scaldare

finché lo zucchero si è sciolto.

Rivestire di caramello uno stampo da terrina o da plumcake, versarvi il composto al latte e cuocere a bagnomaria:

prima 30 minuti a 180 gradi, poi 40 minuti a 160 gradi.

Sfornare e lasciar raffreddare senza coperchio.

Conservare in frigorifero, coperto.

Il budino è ancora più buono se riposa nello stampo per circa 1–4 giorni.

Per servire, sformarlo, tagliarlo a fette ed eventualmente guarnirlo con spicchi d'arancia pelati a vivo – ottimo anche con la panna montata!



PERCHÉ IL BONET SI CHIAMA BONET?

Secondo la prima storia, in origine il dolce veniva cotto – come nella nostra foto – in uno stampo di rame rotondo a forma di cappello, anzi di cappello da cuoco. In dialetto piemontese, infatti, «bonèt» significa «cappello»; in francese si dice «béret», proprio come il nostro «berretto».

La seconda storia viene dalle Langhe: il bonet si serve alla fine del pasto e, per così dire, «mette il cappello» al pranzo – proprio come, prima di uscire di casa, l'ultima cosa che si indossa è il cappello.