

Quel che dicono di TripAdvisor gli 'mpanatigghi di Modica. Ricetta compresa

di GIORGIA E FEDERICA **CANNARELLA E GEMMA** ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/AUTHOR/GIORGIA-CANNARELLA-E-FEDERICA-](https://www.dissapore.com/author/giorgia-cannarella-e-federica-gemma/)

GEMMA/) 3 settembre 2013

CONDIVIDI SU FACEBOOK 

Non siete tenuti a sentirvi in colpa se siete stati in Sicilia. Eravamo tutti lì ma ora, causa sindrome da rientro, ne parliamo di malavoglia.

C'era anche lui. Claudio R. Il turista diversamente interessato al barocco di Modica. Nel senso che con la scusa dell'arte vuole provare il cioccolato modicano, l'inarrivabile capolavoro della pasticceria siciliana di cui tanto ha sentito parlare.

Entra all'Antica Dolceria Bonajuto, probabilmente la più famosa cioccolateria della città.

Osserva. Spizzica. Compra.

In particolare alcuni dolcetti al cioccolato, simili a panzerotti, "veramente ottimi". Sì, però non riesce a capire cosa contengono, allora chiede lumi alla commessa. Che pronta e cordiale risponde: "Carne ... può mantenersi anche un mese".

Pronta e cordiale? "Quanta maleducazione". Il diversamente turista pensa che la signorina sia in vena di burle, e paga senza chiedere un provvidenziale supplemento di spiegazione.

Ma se ne va e rimugina: "se voleva fare dello spirito 'sta cafona era meglio se stava zitta".

Tornato a casa, decide che tanta sgarbataggine non può restare impunita.

E cosa fa?

dissapore [\(https://www.dissapore.com/\)](https://www.dissapore.com/)

"Maleducazione" 0

Recensito il 1 settembre 2013 **NOVITÀ**  tramite dispositivo mobile


Claudio R
2 recensioni
Recensioni in 2 città
3 voti utili

Alcuni giorni fa mi sono recato alla dolceria Bonajuto, e come da tante recensioni vorrei dire anche quello che è successo a me, mi rivolgo soprattutto anche ai titolari della dolceria (spero leggano) permetto che i prodotti acquistati e già' degustati erano veramente ottimi i cannoli e i dolcetti ripieni di cioccolato e a proposito di questi che vorrei farvi sapere di quanta maleducazione ho trovato da parte della commessa (quella con accento straniero) **non sapendo cosa ci fosse all'interno dei dolcetti ho chiesto informazione questa mi risponde " c'è' della carne ..Può' mantenersi anche un mese..."** beh non ho avuto il coraggio di rispondere sono stato zitto ho pagato e venuto via... **se voleva fare dello spirito sta cafona era meglio se stava zitta** e forse Se non Sa Stare al pubblico meglio cambi lavoro. Per il resto condivido con i tanti recensori sulla qualità'

Visitato a Agosto 2013

Che domande, [scrive su TripAdvisor una recensione](http://www.tripadvisor.it/ShowUserReviews-g616190-d1743316-r175139787-L_Antica_Dolceria_Bonajuto-Modica_Province_of_Ragusa_Sicily.html) (http://www.tripadvisor.it/ShowUserReviews-g616190-d1743316-r175139787-L_Antica_Dolceria_Bonajuto-Modica_Province_of_Ragusa_Sicily.html) dal titolo: "Maleducazione" (ora rimossa). Dove incensa la proverbiale bontà del cioccolato Bonajuto, ma condanna senza tentennamenti l'esecrabile comportamento della commessa.

Non fa una piega.

Il solo – se volete non insignificante – dettaglio è che quei dolcetti al cioccolato altro non sono che gli *'mpanatigghi*, le panciute mezzelune nel cui ripieno la tradizione modicana contempla, oltre a mandorle, noci, cioccolato, zucchero e spezie, pure la **carne di manzo**.

Ma almeno l'improvvido turista si è tolto una soddisfazione. Sperava che i titolari dell'Antica Dolceria Bonajuto leggessero la sua recensione e quelli l'hanno letta. Poi l'hanno inviata per conoscenza a noi di Dissapore, oltre a [commentarla](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10151913836702049&set=a.82471722048.94617.67241647048&type=1&theater) ([https://www.facebook.com/photo.php?](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10151913836702049&set=a.82471722048.94617.67241647048&type=1&theater)

[fbid=10151913836702049&set=a.82471722048.94617.67241647048&type=1&theater](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10151913836702049&set=a.82471722048.94617.67241647048&type=1&theater)) con ironica eleganza su Facebook (il premio intervento dell'anno va allo chef siculo Ciccio Sultano: "che rincoglionito").

Niente paura, oggi non riproponiamo il tormentone Tripadvisor, descritto (<https://www.dissapore.com/grande-notizia/fausto-arrighi-ex-direttore-della-guida-michelin-su-tripadvisor/>) ieri da Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin come: “un calderone senza criterio, uno sfogatoio di rancori, una collezione di lodi talvolta sollecitate dagli stessi chef”. Mentre per molti di voi, basta leggere i commenti a quel post, è un fenomeno affidabile perché non commerciale, un modello di aggregazione da opporre all’oligarchia culinaria dei critici gastronomici prezzolati.

Mi resta un dubbio però: **l'ex direttore della Guida Michelin lo saprà che gli 'mpanatigghi contengono carne?**

PS. E' possibile che vi sia venuta voglia di saperne di più sugli 'mpanatigghi di Modica. Magari la ricetta. Ho chiesto spiegazioni a una che di queste ci capisce, l'editor Federica Gemma.

Frutto di un legame inaspettato, tra carne e cioccolato, gli 'mpanatigghi di Modica sono dolci a forma di panzerotto (o di empanadas, vista la dominazione spagnola in Sicilia) con una pasta meno morbida, anzi, croccante in superficie, che si apre su un ripieno leggermente speziato.

Questa ricetta è una delle molte varianti sul tema, da Bonajuto (www.bonajuto.it) per dire, li preparano con trita di controfiletto, magra e senza nervetti. Noi li abbiamo provati lì, e un po' ci siamo innamorati.



Ingredienti:250 gr. di pasta frolla CO (<https://www.dissapore.com/>)

70 gr. di strutto

70 gr. di zucchero + 100 gr. per il ripieno

30 gr. di marsala

3 tuorli d'uovo + 1 uovo intero

100 gr. di polpa di manzo tritata

100 gr. di mandorle tostate tritate

50 gr. di cioccolato fondente

50 gr. di gherigli di noce

5 gr. di cannella

1 chiodo di garofano

Zucchero a velo q.b.; 1 pizzico di bicarbonato; olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione:

Facciamo la pasta frolla e ricaviamo un panetto. Facciamolo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 40 minuti. Ricaviamo dei dischi di circa 10 cm di diametro, con spessore di 2mm.

Mettiamo il trito di carne in una padella con poco olio per farlo asciugare a fiamma dolce. Nel frattempo tritiamo le mandorle nel mixer insieme ai gherigli di noce e al cioccolato fondente. Amalgamiamo tutti gli ingredienti: trito di carne, di frutta secca, poi cioccolato, zucchero, cannella, chiodi di garofano pestati.

E' il momento dell'assemblaggio: su ogni dischetto, occupando una delle due metà, mettiamo un mucchietto di ripieno; poi come facciamo con i ravioli, schiacciamo i margini per saldarli. Sistemiamo tutto su una teglia unta d'olio distanziando gli 'mpanatigghi l'uno dall'altro. E' importante incidere la cupola con un taglio affinché il ripieno non scoppi durante la cottura. Lasciamoli nel forno per 20-30 minuti a 180 gradi.

[Crediti | Link: TripAdvisor, Dissapore, Antica Dolceria Bonajuto. Immagini: Flickr/[The Viatrix \(http://www.flickr.com/photos/theviatrix/\)](http://www.flickr.com/photos/theviatrix/)]

ANTICA DOLCERIA BONAJUTO ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/ANTICA-DOLCERIA-BONAJUTO/](https://www.dissapore.com/tag/antica-dolceria-bonajuto/))

CIOCCOLATO DI MODICA ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/CIOCCOLATO-DI-MODICA/](https://www.dissapore.com/tag/cioccolato-di-modica/))

TRIPADVISOR ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/TRIPADVISOR/](https://www.dissapore.com/tag/tripadvisor/))

source=netaddiction-dissapore&utm_medium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)
source=netaddiction-dissapore&utm_medium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)

(http://www.grazia.it/stile-di-vita/tendenze-lifestyle/star-rifatte-male-prima-e-dopo?utm_source=taboola&utm_medium=cpc&utm_campaign=taboola-desktop)

Star rifatte (male): i prima e dopo più clamorosi

Grazia.it

(http://www.grazia.it/stile-di-vita/tendenze-lifestyle/star-rifatte-male-prima-e-dopo?utm_source=taboola&utm_medium=cpc&utm_campaign=taboola-desktop)
(https://www.ecco-verde.it/info/beauty-blog/si-possano-combattere-le-rughe?utm_source=taboola&utm_medium=referral&utm_term=netaddiction-dissapore&utm_content=taboola_Wringsles)

Come levigare le rughe senza ricorrere al botox