

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortellini di castagne reggiane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

Pasta frolla.

PER IL RIPIENO

castagne secche
marmellata di prugne non dolce
miele
zucchero
cacao dolce
caffè in polvere
noci tostate e pestate
sassolino

PREPARAZIONE

- 1 Prendere le castagne secche e cuocerle in acqua salata con la buccia di un limone. Quando le castagne risultano cotte, scolarle e passarle al passaverdura, unire la polpa di castagne a tutti gli altri ingredienti e mescolare molto bene.

Lasciare riposare al freddo per diversi giorni per permettere agli ingredienti di mescolare i sapori.