

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.