

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caggiunitti

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

450 g di farina
150 g di zucchero
80 g di burro
2 uova
15 g di bicarbonato
sale
latte.

PER IL RIPIENO

250 g di castagne
100 g di cioccolato fondente
50 g di mandorle sgusciate
canditi
strutto.

PER LA COTTURA

olio extravergine d'oliva
strutto.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con uova, burro zucchero, in modo da ottenere un impasto di giusta consistenza. Mettere la pasta a riposare per circa un'ora, quindi aggiungere il bicarbonato e impastare amalgamando.

Mettere in una ciotola le castagne pulite, lessate e schiacciate e aggiungere il cioccolato fatto a pezzettini, un poco di canditi, le mandorle tritate e un poco di scorza grattugiata di limone.

Prendere l'impasto e tagliarlo a strisce e farcirle al centro con l'impasto. Arrotolare la pasta come un piccolo salame unire le due estremità come per farne delle ciambelle e friggerla in una padella con olio e strutto in parti uguali. Toglierele quando sono ben dorate e servirle caldissime.