

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.