

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nepitelle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

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



INGREDIENTI

500 g di farina
100 g di strutto
150 g di zucchero.

PER IL RIPIENO

500 g di marmellata di uva
250 g di mandorle
50 g di uva sultanina
20 g di cannella
200 g di zucchero
200 g di cacao
un bicchiere di liquore (Strega).

PREPARAZIONE

- 1 Con la farina, lo strutto e un bicchiere d'acqua preparate la pasta, spianatela col matterello in una o più sfoglie dello spessore di circa tre millimetri.

In una zuppiera mettete la marmellata, le mandorle tritate, la cannella, l'uva sultanina il cacao e il bicchiere di liquore e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Con un tagliapasta rotondo, oppure un bicchiere, ritagliate dalla sfoglia tanti dischetti. Su ogni dischetto mettete un paio di cucchiaini di ripieno, ripiegate la pasta in modo da formare una mezzaluna e premete bene i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Allineate le nepitelle sopra la placca leggermente infarinata e mettete in forno a calore moderato. Potete servirle calde o fredde.