

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panzerotti di castagne

di: *adele74*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di farina 00
75 g di burro o margarina
4 uova
1 pugno di zucchero.

PER IL RIPIENO DI CASTAGNE

1 kg di castagne
latte
cacao
liquore strega o rum
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno, lessare le castagne e passarle nel robot con un po' di latte, cacao, strega o rum e zucchero.

Se ne deve ottenere una bella crema.

Su una spianatoia mettere la farina, fate un buco al centro e mettervi le uova, lo zucchero e la margarina o il burro fuso.



2 A questo punto iniziare ad impastare.



3 Se ne ottiene un impasto liscio.



4 Lasciare riposare un po' l'impasto e prendere il ripieno precedentemente preparato.



5 A questo punto, prendere la sfogliatrice e formare delle strisce di pasta. Farle dello spessore a che più vi piace.



6 Una volta formate le strisce, distribuirvi sopra dei mucchietti di ripieno come per i ravioli.



7 Piegare la pasta fino a ricoprire i mucchietti.



8 Premere con il dito tra un mucchietto e l'altro per far fuoriuscire l'aria.



9 Con un tagliapizza o uno sperone, tagliare i panzerotti.



10 A questo punto sono pronti per essere fritti.

Eccoli appena fritti.

