

Calcionetti (ravioli fritti di castagne)

INGREDIENTI:

Ripieno

500 gr. di castagne lessate e schiacciate,

1 bicchierino di rhum,

1 vasetto di crema di marroni,

4/5 cucchiaini di cacao dolce,

5 cucchiaini di mandorle macinate finemente,

1 cucchiaino di cannella in polvere,

vanillina,

5/6 cucchiaini di zucchero

Per la pasta:

1 bicchiere d'acqua,

1 bicchiere d'olio,

1 bicchiere di vino bianco,

farina qb.

olio di semi per friggere,

zucchero a velo per decorare.

In una ciotola mischiare per bene tutti gli ingredienti per il ripieno. A parte preparare la pasta che dovrà risultare simile a quella della sfoglia per tortellini e ravioli. quando è pronta stenderla con la macchinetta il più sottile possibile (se si è bravissime anche con il matterello) mettere il ripieno al centro ricoprire con la pasta e formare dei ravioli che fanno fritti in olio bollete, attenzione a non farli colorire. Lasciare raffreddare e spolvere con lo zucchero a velo.

La tradizione vorrebbe che in mezzo alle castagne ci fossero anche i ceci bolliti e schiacciati ma io non amo molto questa versione.