Calcionetti

22 Maggio 2007

Ingredienti

Un chilo e mezzo di marroni, 250 gr di miele bollente, tre cucchiaini di zucchero, 150 gr di cedro a pezzettini, 100 gr di cioccolato in polvere, 200 gr di mandorle tostate e macinate, buccia di arancio grattugiato, un bicchiere di vino bianco, olio di oliva , farina q. b.

Preparazione

Lessare, sbucciare i marroni e sfarinarli, metterli in un grosso tegame e mescolare con gli ingredienti, impastare per bene e fare riposare per 24 ore.

Preparare la pasta e fare delle sfoglie sottili. Preparare il ripieno, tritare le mandorle, lessare le castagne e ridurle in purè aggiungere il cacao e il rhum, dolcificare con il miele a vostro piacimento, l'impasto deve risultare denso. Fare dei ravioli e friggerli in olio bollente la pasta non si deve dorare deve restare chiara. Cospargerli con zucchero a velo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli