

I calcionetti (*I Càveciüne Peccerille*)

Ravioli ripieni di pasta di castagne

Ravioli à la pâte de châtaignes

Ravioli with chestnut paste

Preparazione: 80 a 90 minuti

Cottura: 20 a 30 minuti

Totale: 100 a 120 minuti

Ingredienti / Ingrédients / Ingredients

Una ricetta per (20) dozzine

Ripieno :

- 2 libbre di castagne
- 8 once di rum
- 2 limoni grattugiati
- 4 pezzetti di cioccolato Bakers (*semi sweet*)
- 8 once di mandorle abbrustolite e macinate finemente
- 4 cucchiaini di cacao
- 2 cucchiaini di cannella
- 8 once di miele.

Pasta

- 1 uovo (extra large)
- 2 bicchieri vino bianco
- 1 bicchiere d'olio
- Farina (quanto basta).



Preparazione

1. Ripieno

- Mettere a bollire l'acqua e le castagne
- Fare bollire 2 minuti
- Togliere la buccia delle castagne
- Fare bollire altri 10 minuti in acqua salata aggiungendoci qualche foglia di lauro
- Scolare e macinare
- Mischiare tutto
- Se il ripieno è duro, metterci un poco di caffè espresso.

2. Pasta

- Mescolare l'uovo con i liquidi e la farina (*quantità necessaria come per la pasta dei cavatelli*)
- Lasciare riposare per almeno 30 minuti
- Assottigliare la pasta fino al penultimo numero della rotellina.

3. I calcionetti (Ravioli)

- Usare la forma dei ravioli grandi (12)
- Stendere una sfoglia di pasta sulla forma-ravioli, mettere il ripieno, ricoprire con un'altra sfoglia, passare il matterello
- Ritagliare ogni raviolo per assicurare la chiusura
- Fare friggere nella padella elettrica (350°-375°F)
- Stenderli sopra la carta assorbente.

Per servire: si cospargono di zucchero a velo.

A Casacalenda si preparavano particolarmente durante le feste Natalizie per servire durante le riunioni di famiglia.

Ricetta di: Lola & Teresa Pietracupa