

I calcioni (*I Càveciüne*)

Sfoglie ripiene di pasta di ceci

Chaussons aux pois chiches
Chickpea turnover

Preparazione: 80 a 90 minuti

Cottura: 20 a 30 minuti

Totale: 100 a 120 minuti

Ingredienti / Ingrédients / Ingredients

Per una ricetta di dieci (10) dozzine

Ripieno:

- 900 grammi di ceci cotti
- 350 grammi di mandorle abbrustolite e macinate finemente
- 1 tavoletta di cioccolato Baker (semi sweet) , grattugiato
- ½ tazza cacao amaro
- Miele: quanto richiede per ammorbidire il ripieno (½ litro di miele o un po' di piu')
- Qualche cucchiaino di rum ... a piacere.

Pasta:

- 5 uova extra large;
- 3 cucchiaini di zucchero
- 5 cucchiaini di olio vegetale
- Una (1) tazza di vino bianco
- Farina, quanto necessita. (*L'impasto deve essere piuttosto morbido*)



Preparazione

1. Mescolare il ripieno e mettere da parte.
2. Pasta
 - Battere le uova con lo zucchero
 - Aggiungere i liquidi
 - Aggiungere la farina
 - Mescolare bene; lasciare riposare per almeno 30 minuti
 - Assottigliare la pasta fino al penultimo numero della rotellina.

3. I calcioni

- Sopra la sfoglia fare dei mucchietti di ripieno (*contenuto d'un cucchiaino da tavola*)
- Lasciare almeno 2 dita di spazio tra i mucchietti
- Ricoprire con l'altra metà della sfoglia
- Fare uscire l'aria
- Tagliare una mezza luna intorno ad ogni mucchietto (*grandezza 8-10 cm x 4-5 cm*)
- Assicurarsi di chiuderli molto bene
- Fare friggere nella padella elettrica (350°-375°F)
- Metterli sulla carta assorbente.

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

Ricetta di: Lola & Teresa Pietracupa