

CANNAMELA

Tortellini fritti



Ingredienti

- Ingredienti per la pasta:

- 330g farina
- 100g zucchero
- 55g burro
- 5g lievito
- 2 uova
- 1 cucchiaio Sassolino (liquore all'anice)

- buccia grattugiata 1/2 limone

- Ingredienti per per la farcia:

- 100g castagne lesse sbucciate
- 2 cucchiaini zenzero macinato CANNAMELA
- 150g confettura di prugne o mele
- 20g gherigli di noci tritati
- 25g cioccolato fondente
- 10g cacao
- 5g Sassolino (liquore all'anice)
- Per friggere: olio o strutto
- Per decorare: zucchero a velo



Porzioni
16 persone



Portata
Dolce



Tempo
50 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
179*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pasta: impastare tutti gli ingredienti.
- 2 Lasciare riposare la pasta per 20 min in frigorifero.
- 3 Farcia: passare le castagne nel passaverdure.
- 4 Aromatizzare la purea di castagne con lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 5 Aggiungere la confettura e le noci tritate. Mescolare.
- 6 Completare con il cioccolato tritato e il cacao.
- 7 Aromatizzare con il liquore.
- 8 Stendere la pasta sottile, con un tagliapasta di Ø 8 cm incidere i dischi e farcire con un cucchiaino di farcia.
- 9 Richiudere e saldare bene i bordi (eventualmente pennellare la pasta con un poco di albume).
- 10 Friggere i tortellini in olio caldo e, a doratura, scolarli su carta da cucina. Spolverizzare con zucchero a velo.