



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Caggionetti**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 300 gr di mandorle dolci
- 100 gr di cioccolato
- 1 l di mosto cotto
- farina
- 250 gr di olio d'oliva
- 250 gr di vino bianco
- 100 gr di zucchero
- 500 gr di purè di castagne
- 1/2 bicchiere di rum
- 1 bicchiere d'olio
- cannella

## **Preparazione Caggionetti**

### **Passo 1.**

Mescolate mandorle (tostate e sminuzzate), cannella, cioccolato e mosto.

### **Passo 2.**

Unite il purè di castagne.

### **Passo 3.**

Togliere dal fuoco e aggiungere zucchero e rum.

### **Passo 4.**

Mettete per qualche ora nel frigo.

### **Passo 5.**

Nel frattempo impastate farina, olio ed il vino bianco e preparate una sfoglia.

### **Passo 6.**

Mettete il preparato che avete tenuto in frigo, a palline sulla sfoglia, come se preparaste dei ravioli.

### **Passo 7.**

Stendete un'altra sfoglia sopra e ritagliate i ravioli (potete usare un bicchiere da vino).

## **Passo 8.**

Friggete i dolci ottenuti in olio d'oliva.

## **Passo 9.**

Completate con cannella e zucchero in polvere.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)