



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

Tortellini di castagne reggiane



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **passaverdura, teglia (o padella)**

Ingredienti

- Per la pasta frolla
- 240 gr di farina
- 120 gr di burro
- un tuorlo d'uovo
- Per il ripieno
- castagne secche
- noci
- cacao dolce
- caffè in polvere
- marmellata di prugne
- miele
- zucchero
- liquore sassolino

Preparazione Tortellini di castagne reggiane

Passo 1.

Disponente la farina a fontana.

Passo 2.

Mettetevi al centro il burro e lavoratelo insieme alla farina.

Passo 3.

Aggiungete il tuorlo d'uovo, quindi amalgamate bene il tutto.

Passo 4.

Fate riposare in frigo avvolta da pellicola per mezz'ora.

Passo 5.

Tostate e pestate le noci.

Passo 6.

Fate cuocere le castagne in acqua salata, quindi pulitele e passatele con in passaverdura.

Passo 7.

Aggingete gli altri ingredienti e mescolate accuratamente.

Passo 8.

Preparate dei dischi con la pasta sfoglia e mettetevi il condimento, quindi richiudete a metà per formare delle mezzelune.

Passo 9.

Si possono cuocere in forno o fritti in olio bollente.

Passo 10.

Una volta cotti vanno spolverizzati con zucchero a velo.

Note

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