TORTELLACCI RIPIENI

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- zucchero 100g.,
- margarina, 50g.,
- un uovo,
- un limone,
- vino bianco,
- castagne secche 200g.,
- cacao in polvere e caffè macinato finissimo 100g.,
- marmellata di ciliegie o amarena,
- una manciata di pangrattato,
- zucchero a velo,
- abbondante olio di mais,
- sale.

La sera prima mettete in ammollo le castagne.

Lessatele, passatele al passaverdura, incorporate cacao, caffè, marmellata e pangrattato sufficiente a legare il composto e a renderlo consistente.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro: nel mezzo mettete lo zucchero, la margarina, l'uovo, il sale, la scorza grattugiata del limone e il suo succo filtrato.

Impastate, lavorate a lungo aiutandovi con piccole aggiunte di vino bianco.

Spianate la pasta a uno spessore di meno di mezzo cm. e ricavate dei rettangoli di 5x10 cm.

Distribuite il ripieno e chiudete premendo bene lungo i bordi.

Friggete in abbondante olio.

Al momento di servire, spolverate i tortellacci di zucchero a velo.

Ottimi caldi, sono squisiti anche freddi o addirittura il giorno dopo.