



Calgionetti fritti con marmellata di uva (Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Laika93

dolce - ricette regionali - Abruzzo

Preparazione della sfoglia

farina 00, ogni 100 grammi un uovo,
un pugno di zucchero, un poco di olio.

Lavorare con cura, fare riposare l'impasto coperto in luogo asciutto, lavorare di nuovo e stendere una sfoglia sottilissima.

Preparazione del ripieno

marmellata d'uva 'maritata' con noci tritate, mandorle dolci lesse sgusciate e triturate finissimamente, mosto cotto, cacao amaro in polvere, cannella.

Tagliare la sfoglia a strisce di 10-12 centimetri, porre un cucchiaino di ripieno al centro della striscia e ad una distanza orizzontale di dieci centimetri, ripiegare la sfoglia, ritagliare i calgionetti con la rotella dentata. Un sistema pratico può essere quello di ritagliare nella sfoglia cerchi con una coppa larga da spumante o da macedonia, porre al centro di ogni cerchio l'impasto, ripiegare, sigillare i bordi battendovi sopra con il manico di coltello o con le punte di una forchetta.

Friggere in olio di oliva bollente in modo che i calgionetti galleggino liberamente. Scolare, porre ad asciugare su una carta assorbente. Spolverizzare con zucchero a velo e polvere di cannella.

sono dolci tipici di Natale.