



Chinulille (Calabria) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Calabria

Ingredienti:

400 gr. di farina bianca 150 gr. di uva passa 100 gr. di strutto (o burro) 80 gr. di zucchero 50 gr. di cioccolato fondente 50 gr. di mandorle 2 uova un po di mosto cotto 1 limone un pizzico di cannella un pizzico di sale

Preparazione:

Sbollentate le mandorle, spellatele, tostatele in forno e tritatele. Impastate la farina con 80 gr. di strutto, un cucchiaio di zucchero, le uova, un pizzico di sale, la scorza di mezzo limone grattugiato. Lavorate la pasta fin quando sarà ben omogenea e lasciatela riposare. Con il matterello tritatene una sfoglia di 1 cm. circa di spessore e ritagliatela in dischi del diametro di 10-12 cm. Mescolate in una terrina il rimanente zucchero, l'uva passa ammollata in acqua e tritata (eliminate i semi), il cioccolato fuso, la cannella, le mandorle e qualche cucchiaio di mosto. Distribuite il ripieno sui dischi di pasta, richiudeteli, allineateli in una teglia unta di strutto e fatela cuocere in forno a 180 gradi.

