

DOLCI E DESSERT

Tortellacci dolci di Carnevale

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

6 h

■ Ingredienti per 8 persone

Marmellata di amarene	200 g
Castagne secche	100 g
Cacao amaro	50 g
Zucchero semolato	poco
Pangrattato fine secco	

PER LA PASTA

Farina bianca 00	300 g
Zucchero semolato	100 g
Latte (o vino bianco)	50 g
Burro	40 g
Uovo	1
Limone	1
Lievito	1/2 bustina
Zucchero a velo	
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro
Farina

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 33 'tortellacci'. Il giorno precedente la preparazione mettete a bagno in acqua fredda o tiepida le castagne.
- 2 Tre ore prima di confezionare i tortellacci lessatele, facendole cuocere bene (occorreranno circa 2 ore) poi passatele al setaccio; al composto ricavato unite il cacao, una cucchiata di zucchero semolato, la marmellata e un po' di pangrattato sino ad ottenere un impasto piuttosto sodo, amalgamando con cura gli ingredienti.

- 3 Preparete ora la pasta: setacciate sulla spianatoia la farina con il lievito, unite un pizzico di sale, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata.
- 4 Mescolate, fate la fontana, rompetevi al centro l'uovo intero, unendo il burro ammorbidito ed a pezzetti. Lavorate tutto con cura, aggiungendo il latte a poco per volta: si dovrà ottenere un impasto di giusta consistenza.
- 5 Con il matterello stendete una sfoglia dello spessore di circa 3 millimetri e ricavate da questa dei rettangoli di cm 10 x 5; collocate al centro di ognuno un cucchiaino del composto preparato poi chiudete la pasta sul ripieno combaciandola bene e premendola tutt'intorno affinché i tortellacci non si aprano durante la cottura.
- 6 Disponeteli sopra una placca imburrata ed infarinata e passateli in forno già caldo a 190 gradi.
- 7 Dopo 15-17 minuti estraeteli e lasciateli raffreddare, cospargeteli con zucchero a velo fatto cadere direttamente da un setaccino, indi disponeteli in un piatto di portata coperto con un centrino e serviteli.
- 8 Questi 'tortellacci' che sono tipici dell'Emilia-Romagna vengono sovente presentati fritti nello strutto ed in questo caso si elimina il lievito.
- 9 Vi sono molte varianti: le più importanti sono quelle che uniscono al ripieno del caffè in polvere e quelle che hanno uno sciroppo d'uva ('sobo') o del mosto cotto con mele cotogne ('savor').