

Tortelli di Sant'Antonio

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	1 kg	• Per realizzare la pasta impastare tutti gli ingredienti finché non si ottiene un impasto liscio
zucchero	150 g	
burro	150 g	• Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti
tuorli	5	• Realizzare il ripieno schiacciando le castagne per ottenere una purea
bicchiere vino bianco	1	• Aggiungere gli altri ingredienti del ripieno alle castagne e amalgamare
limone (solo la scorza)	1	
Q.B. di sale		• Stendere la pasta fino ad uno spessore di circa 3 mm
castagne cotte	500 g	• Ricavare dalla pasta delle strisce in cui si posiziona, ad una distanza regolare, un quantitativo adeguato di ripieno
marmellata di prugne	300 g	
mostarda	300 g	• Richiudere le strisce su se stesse e ricavare dei tortelli singoli tagliandoli con una rotella
confezioni amaretti	2	
cacao amaro	150 g	• Sigillare bene i bordi dei tortelli pinzandoli con i rebbi di una forchetta
Q.B di martini bianco		• Friggere i tortelli nello strutto finché non si dorano
		• Scolare i tortelli e sistemarli su carta assorbente
		• Quando si saranno raffreddati spolverarli con lo zucchero a velo