



Cassatele con crema di castagne

Premetto che questi sono dolci tipici della tradizione sandonatese che però vengono fatti in occasione del Natale, utilizzando le castagne conservate per questo scopo.

Ingredienti per la pasta.

1 kg di farina, 1 uovo (facoltativo), 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 2 bustine di vanillina, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva (possibilmente nostrano), ½ bicchiere di vermouth o vino bianco, olio per friggere, zucchero a velo.

Ingredienti per il ripieno

½ kg di cioccolato fondente, 1,5 kg di castagne, 350 gr di zucchero, 2 cucchiaini di marmellata di pere, 1 macchinetta di caffè (da 6 tazze), 1 pacco di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di anice, 1 bicchierino di rum.

Per la preparazione: Fate sciogliere il cioccolato nel caffè, aggiungete la busta di vanillina con anice, zucchero, rum e cacao, il tutto a bagnomaria e a fuoco lento. Versate la farina di castagne e lavorate amalgamando nella pentola con un cucchiaino di legno e con molta cura. Fate raffreddare e aggiungete 2 cucchiaini di marmellata di pere. Mettete da parte il ripieno e procedete con la preparazione della pasta. Avete presente un sofficino? Sono molto simili, cambia solo il ripieno. Su una spianatoia disponete la farina. Al centro mettete lo zucchero, l'olio, l'anice, il vino bianco, un pizzico di sale e l'uovo (se lo preferite). Impastate il tutto per ottenere una pasta morbida e liscia (se necessario si può aggiungere dell'acqua tiepida per regolare la consistenza della pasta). Fate riposare l'impasto per circa un'ora avvolto in un canovaccio. Successivamente, dopo aver steso la pasta in una sfoglia molto sottile, formate dei dischi e farciteli con un cucchiaino abbondante di crema. Richiudete, schiacciando i bordi con una forchetta. Versate dell'olio di semi di buona qualità in una padella, e friggete. Lasciate raffreddare e decorate con zucchero a velo.

In passato (ricordo la mia nonna), il ripieno delle cassatelle veniva fatto semplicemente con ricotta e zucchero, oppure con un cucchiaino di marmellata di castagne. Vi assicuro, comunque, che qualunque ripieno scegliate ne vale la pena, perchè sono buonissime!