

Cassatelle

Per la pasta.

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

Per il ripieno, **(crema al cioccolato con farina di castagne)**

1/2 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

Preparazione

Sbucciare le castagne con cura e farle bollire. Togliere la pellicina e passarle in modo tale da ottenere una farina. Far sciogliere il cioccolato nel caffè, aggiungere la busta di vanillina con anice, zucchero, rum e cacao, il tutto a bagnomaria e a fuoco lento. Aggiungere la farina di castagne e lavorare amalgamando nella pentola con un cucchiaio di legno e con molta cura. Fare raffreddare e aggiungere 2 cucchiaini di marmellata di pere. A questo punto si può procedere nella preparazione della cassatella. Avete presente un raviolo, oppure un sofficino? Sono molto simili, cambia solo il ripieno. Dopo aver steso la pasta, formare dei dischi e farcirli con un cucchiaino abbondante di crema, poi versare dell'olio di semi di buona qualità in una padella, e friggere. Lasciare raffreddare e decorare con zucchero a velo. In passato (ricordo la mia nonna), il ripieno delle cassatelle veniva fatto semplicemente con ricotta e zucchero, oppure con un cucchiaio di nutella. Vi assicuro, comunque, che qualunque ripieno scegliate ne vale la pena, perchè sono buonissime !