

TORTELLINI FRITTI

Ingredienti:

Per la sfoglia

- 1 kg. di farina
- 10 cucchiaini di olio di arachidi
- acqua q.b.*Per il ripieno*
- 200 gr di zucchero
- 1 kg. di purea di marroni
- 1/2 cucchiaino di vanillina
- 1/2 bicchiere di rhum /o acqua)
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- Zucchero a velo

Preparazione:

per la sfoglia: impastare la farina con olio ed acqua quanto basta; aggiungere poco sale. *Per il ripieno:* nella passata di marroni inserire la vanillina, lo zucchero, il rhum, l'uovo intero, il sale. Amalgamare bene il tutto e riempire la sfoglia a mo' di tortellino. Friggere in abbondante olio e cospargere con zucchero a velo.

Ricetta presentata da Emilia Malavolti (Marradi Fi) alla 2° edizione del Concorso Gastronomico Nazionale sul castagno che si è svolto a Marradi nel Teatro Animosi nel 2007.