## "Cagg'nitt"...i dolci "ravioli" del Natale teramano



Natale è ormai passato ed anche se per quest'anno forse è tardi, voglio ugualmente lasciarvi questa ricetta di un altro tipico dolce natalizio abruzzese, che ho trovato al mio ritorno a casa, preparato dalle amorevoli mani della mia mamma.

Si tratta di sfiziosi dolcetti fritti, dall'aspetto simile a quello dei ravioli, detti "cagg'nitt" in dialetto teramano, che per tradizione di consumano la sera della vigilia, ma che in realtà accompagnano tutto il periodo delle festività natalizie e la cui forma buffa e paffuta è in perfetta sintonia con l'allegria tipica del Natale.

I calcionetti sono piuttosto lunghi nella preparazione ma assai piacevoli da realizzare in compagnia, caratterizzati da una pasta leggera e friabilissima, quasi impalpabile, e da un ripieno a base di morbido purè di marroni speziato alla cannella e arricchito con miele, cioccolato e frutta secca.

Va da sè poi che ogni famiglia rivendica come originale la propria versione che può prevedere per il ripieno mosto cotto, ceci, marmellata di uva, cedro e arancia canditi.

Una cosa è certa: l'assenza di uova nella pasta! Altrimenti non chiamateli "cagg'nitt"

Grazie mamma per averli preparati anche quest'anno ^\_^



## CALCIONETTI ABRUZZESI

Print
Prep time
5 hours
Cook time
1 h
Total time
6 hours

Author: Federica

Recipe type: Dolci tipici

Serves: 10-12 Ingredienti

- — per la pasta
- ½ bicchiere di olio evo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- farina q.b. (circa 500 gr)
- - per il ripieno
- 700 gr di marroni (o castagne)
- 200 gr di mandorle
- 100 gr di cioccolato in polvere
- miele liquido
- 50 ml di rhum

- 2 cucchiaini di caffè in polvere
- cannella
- 1 arancia non trattata
- olio per friggere
- - per finire
- zucchero semolato
- cannella (facoltativa)

## Procedimento

- 1. Preparare il ripieno (anche il giorno prima).
- 2. Lessare i marroni, pelarli e passarli setaccio.
- 3. Tostare le mandorle in forno per qualche minuto e tritarle finemente.
- 4. Mettere sul fuoco il miele (circa 120 gr, ma se li preferite più dolci aggiungete anche dello zucchero) in un pentolino e quando sarà caldo, unirvi le mandorle, un bel pizzico di cannella, la scorza d'arancia grattugiata, il cioccolato e il caffè.
- 5. Mescolare bene, poi aggiungere tanto purè di castagne quanto basta ad ottenere una crema densa.
- 6. Togliere dal fuoco e unire il liquore.
- 7. Mescolare ancora, lasciar intiepidire e porre il recipiente in frigorifero per qualche ora, affinché il composto si rassodi ed i sapori si possano amalgamare bene.
- 8. Nel frattempo si prepara la pasta.
- 9. In una ciotola capiente versare l'olio ed il vino, poi cominciare ad aggiungere la farina, poco alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 10. Trasferire il tutto sulla spianatoia infarinata e lavorare a lungo la pasta (senza più aggiungere farina), che alla fine dovrà risultare liscia ed elastica.
- 11. Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima, sistemare sulla sfoglia tanti mucchietti di ripieno (come si fa per i ravioli) e ripiegare la pasta, premendo bene attorno al ripieno in modo da sigillarlo.
- 12. Con la rotella tagliapasta ritagliare i calcionetti a

- forma di mezzaluna e friggerli in abbondante olio bollente, senza farli colorire (devono rimanere piuttosto "anemici").
- 13. Scolarli e posarli su carta paglia o carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.
- 14. Trasferire i "calcionetti" su un piatto da portata e spolverarli con zucchero semolato e (a piacere) cannella in polvere.
- 15. Si possono consumare caldi, tiepidi o freddi ma non si conservano a lungo (max un paio di giorni).

## Note

- \* Per la frittura è meglio utilizzare abbondante olio di semi di arachidi (fritti in olio d'oliva risultano più pesanti) e un tegame a bordi alti (o la friggitrice), piuttosto che la padella, in modo da tuffare letteralmente i calcionetti, pochi alla volta, nell'olio bollente e tirarli via appena vengono a galla; in questo modo assorbiranno meno grasso in cottura e rimarranno più "leggeri".
- \* I calcionetti sono un po' difficili da conservare, perché se lasciati all'aria seccano, mentre se chiusi in una scatola la pasta tende a rammollire, per questo vanno consumati freschi. Il ripieno però può essere tranquillamente congelato in modo da avere già metà del lavoro pronto all'occorrenza.

