“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.

