

## ci vo'nno

le castagne, lo zuccaru, la cioccolata, lo cacau, la scorza 'e limo' rattata, la cannèlla tritata, lo rumme, l'archemus, le mmànele tritate.

**Pé fa' la sfoja ci vònno: La farina, lo vinu biangu, l'oju d'uliva e l'acqua.**



## ingredienti

le castagne, lo zucchero, la cioccolata, il cacao, la buccia di limone grattugiata, la cannella in polvere, il rhum, l'alchems, le mandorle tostate e tritate.

**Ingredienti per la sfoglia: la farina, il vino bianco, l'olio extravergine d'oliva e l'acqua.**

64 - i dolci

## ji casciunitti

Na 'òte che sci spellate le castagne le mitti a allèssà endru a na cazzaròla co' ll'acqua. Quando sò cotte le cacci e le squaji co' ju schiacciapate. Le mitti 'endru a na turrina 'nzième alla cioccolata rattata, allo cacau, alla cannèlla, alla scorza 'e limo', aji liquori, alle mmànele tritate e allo zuccaru. Ji 'a na bbella mucinata finu a fa' isci fòre nu combustu abbastanza cunzistende.

Piji la farina, lo vinu l'oju d'uliva, poc'acqua, ammassi e fa' na sfoja fina fina che taji a strisce larghe na ddicina de cindimitri. Piji ju combustu, ju mitti aju cendru 'ella sfoja, repighi ji bordi e taji co' ju fattapposta.

Dapo' ji mitti a frie endru all'oju bollènde e abbondande. Quando revéngheno a galla, ji lassi sta' ancora quacche momendu, dapo' ji cacci e ji mitti a scolà sopra alla cartassuga.



## i calcionetti

le castagne, private della buccia, vengono messe a bollire in una pentola. Quando sono cotte al punto giusto, vengono scolate e frantumate con il tritatutto. La pasta di castagne così ottenuta, viene raccolta in un recipiente ed amalgamata a tutti gli altri ingredienti, fino a formare un composto consistente.

**Per la preparazione della pasta dei caggionetti:** formare un composto non duro con la farina, il vino, l'olio extravergine d'oliva e poca acqua. Stendere la massa ottenuta e formare delle strisce di pasta sfoglia sottili, larghe 10 cm circa. Porre il composto dei caggionetti, precedentemente preparato, al centro della sfoglia, ripiegare sui bordi e formare i "caggionetti" con il tagliaravioli.

Metterli a friggere in abbondante olio bollente, attendere che vengano a galla, lasciarli cuocere ancora per qualche secondo e quindi scolarli.

*Sono buoni da mangiare freddi.*

e-mail: [dandrea@igioland.com](mailto:dandrea@igioland.com) [www.igioland.com](http://www.igioland.com)

*...dentro c'è un bel mondo...  
è come vivere  
in un bel mondo!*

IGIOLAND S.r.l. - S.P.49 Corfiniese - Corfinio (AQ) - mobile: 339.7886037 - 347.2753094

## Marsica Kart

- Scuola Kart per bambini

- Vendita e assistenza  
Accessori Free Line

- Concessionaria telai  
Birel e motori S.G.M.

Via Napoli, 86 - 67051 Avezzano (AQ) tel 0863.414244 - cell 347.8410955