

## Ricetta Calcionetti abruzzesi

### Preparazione dei calcionetti abruzzesi

Predisporre la farina a fontana, versare l'olio, l'uovo e il vino. Impastare e tirare una sfoglia molto sottile.

Intanto preparare il ripieno, mescolando le mandorle e i biscotti tritati. Alcune ricette prevedono anche l'aggiunta di aromatizzanti come la cannella e la buccia d'arancia.

Amalgamare bene l'impasto e cominciare a farcire la sfoglia. Aiutandosi con un cucchiaino, distribuire dei piccoli mucchietti e piegare la sfoglia al fine di ottenere tanti piccoli ravioli. Tagliare con una rotella tagliapasta e serrare i bordi schiacciandoli tra il pollice e l'indice o con i rebbi di una forchetta.

Versare l'olio in una padella o in una friggitrice e quando è giunto a temperatura iniziare a friggere i calcionetti. Terminata la cottura, predisporre i calcionetti su della carta assorbente e prima che si raffreddino spolverarli con dello zucchero semolato.

### Consigli & curiosità sui calcionetti abruzzesi

La ricetta classica dei calcionetti abruzzesi prevedono una farcitura di marmellata di uva ed aromi, ma altre di versioni, sono presenti su tutto il territorio abruzzese. Vi sono dei calcionetti ripieni di ceci, mosto cotto, cacao ed aromi ed anche a base di miele e mandorle oppure a base di castagne e cacao.

In genere i calcionetti vengono degustati con un buon bicchiere di [vino cotto](#), un'altra specialità tipica della cultura abruzzese.