

Rufioi - Ricetta Veneta



Per la pasta:

mettere la farina a fontana e al centro gli ingredienti indicati e ricavare un impasto compatto e ben amalgamato. Stenderla sino a ridurla ad un velo sottile.

Per la farcia:

sbriciolare amaretti e biscotti, tenendoli separati, quindi ammorbidire con acqua calda i biscotti secchi sino ad ottenere un impasto morbido, incorporare gli amaretti, il cacao, lo zucchero e le mandorle tagliate a pezzettini, per ultimo il liquore. Amalgamare fino ad ottenere un composto morbido.

Dalla pasta per galani preparata precedentemente ricavare dei quadrati di circa 5 cm, mettere al centro di ognuno la farcia e richiuderli a triangolo.

Friggere i rufioi in olio bollente (un tempo si usava lo strutto).

Spolverare con zucchero a velo.