

## Tortelli dolci con la zucca

Ingredienti per 4/6 persone: 1 chilogrammo di zucca, 150 grammi di uvetta sultanina, 100 grammi di farina bianca, una tavoletta di cioccolato fondente (del tipo a quadrotti), una bustina di lievito per dolci, un goccio di maraschino, un limone, due cucchiaini di zucchero, olio per friggere, qualche cucchiaio di zucchero a velo.

### Procedimento:

mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida per qualche ora per reidratarla; pulire la zucca dai semi interni e dalla buccia, tagliarla a cubetti e lessarla per circa 20 minuti; scolare la zucca e versarla in una ciotola mescolando insieme lo zucchero, la farina, il lievito, il cioccolato fondente grattugiato, l'uvetta sultanina ben strizzata e un cucchiaino di maraschino.

Dopo aver mescolato bene tutti gli ingredienti, a cucchiaiate, si friggono nell'olio bollente.

Si scolano su carta assorbente da cucina e si servono spolverizzate di zucchero a velo oppure zucchero bianco normale.

