

Raviole di San Giuseppe

Questo dolce di Bologna, tipico della festa di San Giuseppe (Festa del papà) si trova in realtà nei forni della città praticamente tutto l'anno; soprattutto sotto le feste, come Natale o Pasqua.



Si tratta di pasta frolla classica farcita con un poco di marmellata dura (io uso la mostarda bolognese, che è marmellata di mele e pere cotogne), che viene ricoperta di zucchero semolato dopo la cottura.

Per l'esecuzione della pasta frolla ho usato qui la variante delle famose Sorelle Simili, di cui ho già parlato più volte (anche nella sezione link).

Si tratta di una frolla (loro la chiamano "[pasta per ciambella](#)") con cui si possono realizzare diverse preparazioni.

Dal libro "Pane e Roba dolce" Le Simili insegnano:

"è la tipica ciambella di pasta dura da intingere nel vino, ma in una versione un po' più ricca di quella tradizionale che ci permette di preparare, utilizzando il medesimo impasto, tre tipi di biscotti: raviole, crostate, pinze [la pinza bolognese è un dolce ripieno di marmellata, da tagliare a fette e intingere nel latte]. Praticamente è quasi una frolla soffice che non invecchia perchè anche quando non è fresca, non indurisce, ma rimane friabile ed estremamente piacevole".

Come faccio sempre per la pasta frolla (potete trovare la ricetta base qui), utilizzo il frullatore (il Bimby o qualsiasi altro mixer dotato di lame va benissimo) frullando alla massima velocità gli ingredienti secchi con il burro, fino a formare una sabbia. Per ultimo aggiungo i liquidi e

frullo pochissimo, fino ad amalgamare.

Ingredienti per circa 40 pezzi:

- 500 gr di farina 00
- 185 gr burro
- 15 gr strutto
- 180 gr zucchero semolato
- 25 gr latte
- 5 gr miele liquido
- 1/2 cucchiaino raso di sale fino
- 13 gr lievito per dolci (1 bustina scarsa)
- 2 uova intere

Con il mixer:

Portare a temperatura ambiente il burro e lo strutto (se li prendete dal frigorifero e volete usare il microonde: 500W per 30 secondi). Pesate tutti gli ingredienti separatamente.

Nella ciotola del mixer aggiungere gli ingredienti secchi (farina, zucchero, sale, lievito) e i grassi (burro, strutto, miele). Frullare alla massima velocità finché non si forma un impasto simile alla sabbia umida (ci vogliono circa 10 secondi). Se serve, uniformare con un cucchiaio dopo 5-6 secondi e ripetere.

Aggiungere le uova intere ed il latte, e frullare a velocità media per meno di 10 secondi, giusto il tempo che la pasta si amalgami (rimane a blocchi, ma non si distingue più la farina).

Esecuzione a mano (dal libro delle Simili):

Fare la fontana [con la farina], mettere al centro tutti gli [altri] ingredienti, a eccezione del lievito chimico, e battere il tutto fino ad ottenere una crema, coprirla con la farina dell'anello e spargervi sopra il lievito chimico setacciandolo. Insinuare la spatola sotto l'impasto e sollevarlo scuotendolo, così da distribuire il lievito chimico e contemporaneamente fare assorbire la farina. Non lavorare con le mani, ma solo con la spatola dal basso verso l'alto,

cercando di non eccedere nei movimenti.

Trasferire in una ciotola e porre a raffreddare in frigorifero, coperta con pellicola, per almeno 30 minuti (meglio 1 ora).

Riprendere la pasta dal frigorifero, dividerla in due ed impastare leggermente infarinandosi più volte le mani (finché la pasta non risulta più appiccicosa) e tirarla con il mattarello, su un tagliere infarinato, ad uno spessore di 1/2 cm. Se serve, porre la pasta fra due fogli di carta forno per evitare che si attacchi al mattarello.



Per un risultato più preciso, consiglio di utilizzare due piccoli listelli di legno di spessore 5mm, in modo che, stendendo la pasta, si possa ottenere uno spessore uniforme in tutti i punti.

Utilizzando un tagliabiscotti rotondo tagliare dei dischetti di 6-7 cm circa, rimuovere la pasta in eccesso, mettere al centro di ogni disco un mezzo cucchiaino di marmellata, chiudere a mezzaluna schiacciando leggermente sui bordi con le dita, e disporre le raviole su una teglia, ben distanziate (su ogni teglia ho disposto 15 pezzi).



Reimpastare i ritagli di pasta, poi ripetere con la seconda metà di frolla, fino a terminare tutta la pasta (risultano circa 40 pezzi, cioè due teglie + una a metà).



Cuocere in forno statico a 180° per 16-17 minuti. Le raviole devono essere ben cotte (soprattutto sotto) e leggermente colorate.



Lasciare raffreddare nella teglia per 5-10 minuti, poi rimuovere e trasferire su una gratella e fare raffreddare completamente.

Una volta fredde si possono servire così come sono, oppure spennellare due o tre volte con liquore alchermes sulla superficie poi tuffare a testa in giù nello zucchero semolato.