

Raviole bolognesi al forno

Le **raviole bolognesi al forno** sono dolcetti tipici bolognesi, realizzati con la pasta da ciambella e ripiene di mostarda, una confettura preparata nelle case contadine emiliane con mele cotogne e scarti di frutta di vario tipo, in genere le prugne. Ha un sapore acidulo molto buono, che si sposa perfettamente ai dolci della tradizione emiliana come appunto le raviole o la pinza.

Le **raviole bolognesi al forno** si possono farcire con qualunque tipo di confettura, oppure con la Nutella: saranno comunque buonissime. Si conservano ottimamente per 10-15 giorni a temperatura ambiente, ben coperte in una scatola di latta o sotto una campana di vetro. Se imbustate e ben chiuse si conservano anche per 3 settimane e oltre.

INFORMAZIONI

- **30** persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 400 g di burro
- 1 kg di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 5 g di sale fino
- 350 g di zucchero
- 4 uova di gallina
- 50 g di latte intero
- 1 cucchiaino di miele millefiori
- 500 g di confettura tipo mostarda bolognese o Nutella o altra marmellata a piacere

PREPARAZIONE

- Ridurre il burro freddo di frigo a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina in una ciotola. Setacciarvi anche il lievito e mescolare bene. Unire quindi il sale, lo zucchero e mescolare ancora. Alla fine le polveri si dovranno essere uniformemente mescolate.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, le uova, il latte e il miele. Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere qualche cucchiaino d'acqua fredda.
- Bisogna ammassare e compattare gli ingredienti cercando di lavorarli il meno possibile.
- Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita. Ogni tanto staccare i fogli e se la pasta è molto appiccicosa unire un velo di farina.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare dei tondi di 7 cm di diametro, ondulati o lisci. Appiattirli leggermente con il mattarello, quindi unire un cucchiaino scarso di ripieno al centro e chiudere a mezzaluna, sigillando bene i bordi.
- Disporre le raviole man mano che sono pronte in una teglia coperta con un foglio di carta da forno, un po' distanziate fra loro.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 15-18 minuti.
- In genere con la dose di impasto indicata si realizzano una sessantina di raviole, che io cuocio in 4 infornate da 15 raviole cadauna.
- Far raffreddare all'aria per un'oretta prima di riporle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Nella tradizione bolognese si usa decorare le raviole con zucchero semolato messo in cottura, oppure messo appena uscite dal forno. C'è poi la variante in cui vengono bagnate con l'alchermes.