

CUCINA E GUSTA

RAVIOLI DOLCI

MEZZELUNE ALLA RICOTTA CON MARMELLATA DI ALBICOCCHES

Ingredienti (4 persone): 150 g di ricotta, 60 g di zucchero semolato, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 4 cucchiaini di latte, 1 tuorlo, scorza grattugiata di limone, mezza bustina di lievito per dolci, 250 g di farina

Per l'impasto. Mettere la farina a fontana in una ciotola, unire al centro l'olio, il latte, lo zucchero, la ricotta, la scorza di limone grattugiato, il tuorlo e infine il lievito per dolci. Mescolare bene fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Stenderla su una spianatoia non troppo fine, formare dei cerchi con uno stampo, riempirli al centro con la marmellata di albicocche e chiuderli a metà formando delle mezzelune. Bagnare lungo i bordi prima di chiuderle per far aderire bene la pasta e poi sigillare con la punta di una forchetta. Spennellare sopra con un po' di latte o albume e cospargere di zuccherini bianchi in granella. Cuocere a 180 gradi per circa 10/12 minuti e fino a doratura.

Il raviolo è un ripieno avvolto nella pasta.

Una leggenda vuole che siano stati inventati a Gavi Ligure nel XII dalla famiglia Raviolo, proprietaria di una nota locanda. Un'altra storia vede l'origine dei ravioli nel sud d'Italia, dove il beato Guglielmo di Malavalle benedisse i ravioli di crusca che gli furono serviti e li tramutò nello stupendo manicaretto.

Si racconta anche di una donna dal cuore grande ma molto povera che, per santificare il Natale con un pasto degno di tale occasione, riempì dei quadrati di pasta con verdure, avanzi di carne e molto ravaggiolo, formaggio detto così perché pizzicava come i ravanelli. Ecco nascere i ravaggioli, poi ravioli.

Boccaccio nel '300 li esalta nel Decamerone fra le leccornie del paese della cuccagna!

Nei RAVIOLI DOLCI i ripieni sono spesso di ricotta, marmellata, puree di frutta, castagne, ceci e cioccolato. Ogni regione li caratterizza con un ripieno differente. Ovunque sono il piatto della festa!

Dalla Sardegna arrivano SEADAS e CULIGIONES DOLCI, in Sicilia troviamo la CASSATELLA, a Bologna le RAVIOLE BOLOGNESI, mentre Abruzzo, Basilicata, Campania e Puglia si contendono l'origine dei CALZONCELLI.

