

I Ravioli sono dei dolci tipici della tradizione contadina che si preparavano in occasione della festa di San Giuseppe, il 19 marzo.

Sono realizzati con un impasto simile alla pasta frolla e ripieni di mostarda o confettura. In questa versione proponiamo un ripieno con confettura di albicocche, dato che nel territorio imolese esiste una varietà di albicocche tipica: l'albicocco Bella d'Imola.

Ingredienti per 9 ravioli

Per l'impasto:

- 1 uovo a pasta gialla piccolo
- 240 gr. di farina 00
- 90 gr. di burro
- Scorza di 1 limone
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 35 gr. di latte intero

Per il ripieno:

- 1 kg. di albicocche snocciolate
- 30 gr. di succo di limone
- 700 gr. di zucchero semolato

Per ricoprire:

- Zucchero
- Alchermes

Confettura: lavare, snocciolare e tagliare a pezzi grossolani le albicocche; spaccare 4 noccioli, estrarre le mandorle e tritarle grossolanamente. Mettere in una casseruola di acciaio le albicocche, le mandorle tritate, lo zucchero e il succo di limone e far bollire per circa 2 ore. Versare subito nei vasetti, chiuderli bene e capovolgerli fino a quando non si siano raffreddati.

Preparazione: setacciare la farina e il lievito attraverso un colino e versarli in una ciotola; aggiungere il burro a pezzetti a temperatura ambiente, aromatizzare con la scorza di limone grattugiata e mescolare per ottenere un composto sabbioso. Unire lo zucchero, mescolare ancora e poi versare le uova e il latte.

Impastare fino a ottenere un composto uniforme e trasferirlo su una spianatoia; lavorarlo a mano per formare un panetto. Coprire l'impasto con pellicola e lasciarlo in frigorifero per almeno 6 ore.

Ripreso il panetto, impastarlo a mano rapidamente, quindi stenderlo con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di circa 4/5 mm. Ricavare dei dischi di 10 cm di diametro.

Farcire i dischi con un cucchiaino di confettura al centro. Richiudere i ravioli su se stessi per formare delle mezzelune.

Cuocere in forno preriscaldato statico a 170° per 20 minuti nel ripiano medio.

Lasciarli raffreddare e a piacere bagnarli sulla superficie con l'alchermes.