

Biscottini Ciliegini /Raviole Rosse / Peschine



Ingredienti

Pasta per ciambella casareccia, fredda (ingrediente comune)

PER LE RAVIOLE:

Marmellata di prugna nera

Mostarda bolognese

Alchermes q.b.

PER LE PESCHINE:

Cacao q.b.

Burro morbido q.b.

Alchermes q.b.

PER I BISCOTTINI/CILIEGINI:

Amarene sciroppate

Mandorle pelate o nocciole

Quelle che seguono sono preparazioni che hanno come ingrediente base l'impasto della "Ciambella casareccia" e sono il completamento della ricetta di quest'ultima, tratta dal libro delle sorelle Simili.

Procedimento per le RAVIOLE ROSSE

Tirare la pasta dello spessore di mezzo centimetro.

Utilizzando un taglia biscotti rotondo e dentellato di un diametro di circa 6-7 cm, tagliate dei dischetti e ponetevi al centro 1 cucchiaino di marmellata (ottenuta mescolando lo stesso numero di cucchiaini di mostarda e marmellata di prugna), chiudete formando una mezza luna e disponete sulla teglia. Infornate a 180° per 15-18 minuti.

Bagnarle a più riprese con l'alchermes e cospargerle di zucchero prima di servirle.

P.S.: Una buona alternativa al ripieno di marmellata è un cucchiaino di nocciolata oppure un cucchiaino di cioccolato fondente sminuzzato e, a cottura ultimata, cospargere zucchero e cacao.



Procedimento per le PESCHINE

Con la pasta formate delle palline di circa 20-25 g, disponetele su una teglia, schiacciatele leggermente e cuocetele per 7-8 minuti a 150° (non devono diventare troppo colorite).

Quando saranno fredde, con un coltellino scavatele un poco dalla parte piatta e tenete da parte la pasta tolta, disponetele su di un piatto e, con il pennello, bagnatele di alchermes.

A questo punto impastate la pasta che avrete tolto, con poco cacao, pochissimo burro e qualche goccia di liquore.

Mettete un poco di questo ripieno nell'incavo fatto e accoppiatele, poi mettetele a rassodare in frigorifero.

Togliete dal frigo e bagnatele di nuovo, abbondantemente, con l'alchermes.

Prima di servirle, cospargetele di zucchero semolato



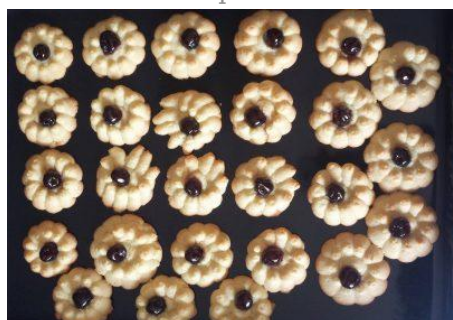
Procedimento per i BISCOTTINI

Scolate le amarene dallo sciroppo e sciacquatele sotto l'acqua corrente, poi asciugatele con carta da cucina.

La pasta si presta benissimo ad essere usata con la sparabiscotti e decorati con mandorle, nocciole, amarene o altro.

In alternativa, formate a mano dei rotolini e tagliate dei piccoli pezzetti con cui formerete delle palline che andrete a disporre su una teglia. Su ogni pallina affondate un'amarena al centro fino a raggiungere la teglia.

Infornate a 170° per 8-10 minuti



Fonte: libro delle Sorelle Simili "PANE e ROBA DOLCE" con qualche piccolissima variazione personale.