

Raviole di San Giuseppe



Ingredienti

250 gr di farina

50 gr di burro a temperatura ambiente

100 gr di zucchero

1 uovo

1 cucchiaino di lievito

buccia di limone grattugiata

un pizzico di sale

latte q.b. per impastare

zucchero in granella (o semolato, o codette colorate)

Ingredienti per il ripieno:

tradizionalmente mostarda (o, in alternativa, Nutella)

Buon Onomastico a tutti i Giuseppe, Giuseppina, Giusy, ecc. ecc. !!!

E ancora: tanti auguri a tutti i papà!

Come ogni anno, secondo la tradizione emiliana, per festeggiare il papà di casa abbiamo mangiato le raviole (ripiene di Nutella, per la felicità di grandi e piccini di casa).

Lavorare insieme zucchero, uovo e burro; aggiungere la farina, il lievito, la buccia di limone grattugiata, un pizzico di sale, impastare con un poco di latte e fare riposare l'impasto per ½ ora al fresco.

Stendere la pasta, tagliare le raviole con un tagliabiscotti rotondo e smerlato; mettere al centro un cucchiaino di ripieno poi chiudere ogni raviola formando una mezza luna. Pennellare con un po' di latte e spargere lo zucchero in granella (o ciò che si preferisce).

Cuocere per circa 10' in forno preriscaldato per 200° circa.