



No Brasil, conhecemos “*i ravioli*” o plural de “*il raviolo*” (uma palavra masculina).

A cozinha italiana regional, porém é muito rica e cada *comune*, cada *paese*, cada *regione* tem suas próprias receitas tradicionais. Hoje veremos a receita de “*le raviole*” (palavra feminina, plural de *la raviola*).

Uma receita doce bolonhesa típica do mês de março.

Na Itália há muitas receitas tradicionais que são preparadas em determinadas datas e que não são encontradas fora desse período: não se come “panettone” em março; “i crostoli” não são encontrados fora da época do carnaval. Essas receitas tradicionais aproveitam os ingredientes da época e muitas delas têm origens em lendas ou tradições orais.

A comida também está relacionada aos afetos e, no final do vídeo, a sra. Nunzia nos conta porque tem um carinho especial por essa receita.

Aproveite para aprender um pouco mais da língua, veja o vídeo, leia a receita e, se ainda tiver dúvidas há um glossário para ajudá-lo.

RAVIOLE BOLOGNESI O DI SAN GIUSEPPE¹

(Adattate agli ingredienti brasiliani)

INGREDIENTI PER LA PASTA

1 chilo di farina

6 uova

2 etti di burro (lasciato ammorbidire fuori dal frigorifero prima dell'uso)

½ bicchiere di olio di semi

500 grammi di zucchero

la scorza grattugiata di 1 limone

un pizzico di sale

lievito per dolci corrispondente a un chilo e ½ di farina (circa 3 cucchiaini)

zucchero «*de confeiteiro*» (invece dello zucchero vanigliato)



INGREDIENTI PER IL RIPIENO

(invece della mostarda bolognese)

un vasetto di marmellata di fichi (360 grammi)

300 grammi di fichi secchi

3 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere scarso di vino tipo “Niágara” (“demi-sec”)

1 chiodo di garofano

1 stecca piccola di cannella



¹ Ricetta originale (depositata presso la Camera di Commercio di Bologna):

http://www.bolognawelcome.com/ristoranti/tradizione-culinaria/params/CategorieLuoghi_53/Luoghi_577/ref/Raviole%20Bolognesi%20%28o%20Di%20San%20Giuseppe%29

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO

Sminuzzare finemente i fichi secchi e lasciarli in fusione con il vino per circa 10 minuti. Aggiungere lo zucchero, il chiodo di garofano e la stecca di cannella. Fare bollire il tutto per 6-7 minuti, mescolando sempre, per evitare che il composto si attacchi al tegame. Una volta che si è raffreddato, aggiungerlo alla marmellata di fichi.

PROCEDIMENTO PER LA PASTA



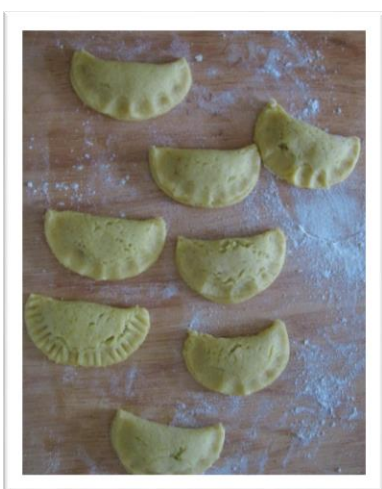
Fare una fontana con la farina, lo zucchero e il sale.
Aggiungere, al suo interno, le uova e il burro ammorbidito.



Aggiungere l'olio di semi e la scorza di
limone grattugiata



Impastare per circa 15 minuti e, una volta ottenuta una “palla” di pasta abbastanza morbida e vellutata, aggiungere il lievito, quindi impastare di nuovo, ma rapidamente.



Prendere delle piccole porzioni di pasta e stenderla con il matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 millimetri.

Con una forma rotonda (esempio: una ciotola) ritagliare la pasta per le ravioli e riempirla con un cucchiaino (da dessert) di composta di fichi.

Ripiegare la pasta in modo da formare una mezza luna, avendo cura di schiacciare bene i bordi.

Mettere le ravioli in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e cuocere nel forno (preriscaldato) a 180 gradi per circa 15-20 minuti; le ravioli devono risultare leggermente dorate.

Una volta che le ravioli si saranno raffreddate, aggiungere, con un colino, lo zucchero “de confeiteiro”.



Glossario

2 etti corrispondono a 200 grammi. In Italia, di solito, al posto di dire 100 grammi si dice 1 etto.

aggiungere – «adicionar».

ammorbidire – «amolecer».

bicchiere – «copo».

chiodo di garofano – «cravo».

ciotola – «tigela».

cucchiaio – «colher».

fichi secchi – «figos secos».

imburrata e infarinata – «pincelada com manteiga e farinha».

lasciare – «deixar».

lievito – «fermento».

marmellata di fichi – «geleia de figo».

mostarda – «compota». («mostarda» – *senape* (in italiano))

mostarda bolognese – *confettura tipica preparata con prugne, pere, cotogne e arance* («compota típica preparada com ameixas, peras, marmelo e laranja»).

matterello – «pau de macarrão».

pasta morbida – «massa macia».

pizzico – «pitada».

raffreddare – «resfriar».

schacciare – «pressionar».

scorza grattugiata – «casca ralada».

sminuzzare finemente – «picar bem fino».

stecca di cannella – «pau di canela».

tegame – «panela, frigideira».

teglia – «forma».

Buona raviolata a tutti!!

Link “Festa della raviola” 2015 (Trebbo di Reno - BO): <http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/eventi/bologna/pianura-bolognese/festa-della-raviola-2015>