

RICETTA RAVIOLI "carnevale/S.Giuseppe" per circa 340 ravioli
come da indicazioni Da Picchetti Americo in data 30.01.1963

RIPIENO

Kg 1 mele scorza di un limone macinata

100 gr. Amaretti

200 gr. Zucchero

1 C di zucchero vanigliato

100 gr. Uvette

Cuocere lentamente

PASTA

Kg 1,5 farina 00

2 uova

7 dl acqua

300 gr. Margarina (provare con burro?)

20 gr. Sale

Sciogliere il burro e mescolare il tutto e "picchiare" la pasta da passare poi nella spianatrice dal N° 1 al 5.

Inserire un terzo di c. di ripieno e richiudere la pasta. (ravioli di circa 2,5x 3,5 cm)

Lasciare riposare una notte su tavole di legno e poi cuocere per circa 2 minuti nella friggitrice a 180° con olio di semi di girasole.



rp 14.02.2010