

# Ravioli fritti alla crema

Dolcetto carnevalesco, quello di oggi, che deriva dalla ricetta delle chiacchiere di mia mamma :-)

*Cosa mi sta a significareeee???*

Beh, l'altra sera ho fatto le famose chiacchiere di carnevale (a Napoli si chiamano così, a Bologna "sfrappole" ecc. ecc.) con la ricetta classica che mi ha dato mia mamma.

Una volta fritte, lasciate raffreddare e cosparse di zucchero a velo, le assaggiamo :D ma mi accorgo che non fanno *scrunch* :-)

E' tanto tempo che non le mangiavo e non mi ricordo più com'erano quelle di quando ero ragazzina, mio fratello si ricorda che non erano croccanti, poi la stessa cosa me la conferma mia mamma.

Devo dire che sono rimasta un po' delusa, ma poi ho ragionato sul fatto che la morbidezza gliela ha data il burro, e che se nell'impasto avessi messo l'olio (come ho visto in ricette simili), sarebbero venute sicuramente croccanti.

Ma non tutti i mali vengono per nuocere. Questa morbidezza mi ha fatto venire in mente la maniera migliore di utilizzare questo impasto, grazie anche ad un'avanzo di crema pasticcera che mi era servita per farcire la classica torta di compleanno del mio fratellone :-)

La "morte" di questo impasto è farlo ripieno, in questo caso di crema, ma anche di marmellata!

Lo so, lo so, non lo dovrei dire niente, ma sono stati una vera e propria goduria :-)

Good week of carnival at all!!!

## **RAVIOLI FRITTI ALLA CREMA**



**Per circa 50 ravioli.**

**400 g farina "00"**

**1 uovo**

**1 tuorlo**

**50 g di burro**

**1 cucchiaio di zucchero**

**1 pizzico di sale**

**1 pizzico di estratto di vaniglia in polvere**

**1 bicchiere di marsala all'uovo**

### **Ripieno & Finitura**

**Ripieno: crema pasticcera classica o al cioccolato.**

**Finitura: olio di semi di arachide per friggere | zucchero a velo e/o cacao in polvere**

Versare la farina a pioggia sulla spianatoia, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il sale e il marsala. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo ed elastico, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare sulla spianatoia per 1/2 ora circa.

Stendere la sfoglia con il mattarello, deve risultare abbastanza sottile e avere la stessa altezza in tutti i punti. Partendo da 2 cm dal bordo, mettere, in fila, un cucchiaino di crema pasticcera a una distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro. Ripiegare la sfoglia su se stessa, chiudere i ravioli picchiettando con le dita i bordi (se necessario spennellare con un goccio d'acqua per sigillare bene la pasta), in questo modo si favorisce anche la fuoriuscita dell'aria. Tagliare i ravioli a mezzaluna con un coppapasta tondo ondulato oppure con un bicchiere. Riscaldare l'olio (160°) in una pentola dai bordi alti e friggere i ravioli pochi per volta. Lasciare scolare su carta assorbente e, una volta freddi spolverare con zucchero a velo e/o con cacao in polvere prima di servire.

## Fried ravioli stuffed with custard



🍴 For about 50 ravioli.

**400 g flour "00"**

**1 egg**

**1 egg yolk**

**50 g butter**

**1 tablespoon sugar**

**1 pinch of salt**

**1 pinch of powdered vanilla extract**

**1 cup of egg marsala**

### **Filling & Finishing**

Filling: classic or chocolate custard.

Finish: peanut oil for frying | icing sugar and/or cocoa powder

Pour the flour on a pastry board, make a dimple, and add the sugar, eggs, the butter softened at room temperature, vanilla, salt and marsala. Work up to form a homogeneous and elastic mixture, wrap the dough in cling film and let rest on a pastry board for 1/2 hour.

Roll out the dough with a rolling pin, must be thin enough and have the same height at all points. Starting from 2 cm from the edge, put in a row, a teaspoon of custard at a distance of about 2 cm apart. Fold the dough over itself, close the ravioli edges with your fingers (if necessary, brush with some water to seal the dough), and in this way also helps the air out. Cut the ravioli with a pastry ring wavy or with a glass. Heat the oil (160°) in a high-sided pan and fry the ravioli a few at a time. Allow to drain on absorbent paper and, once cool sprinkle with icing sugar and/or cocoa powder before serving.

---

## **Marmellata di limoni, mele e scorzette di arancia!**

Cosa fare con 10 limoni, dopo avere messo le scorze in infusione per fare [il limoncello](#)??

Beh, io ho optato per questa marmellatina mista! Devo dire che mi è piaciuta molto :-), dopo quella di [mirtilli](#) è quella che mi ha dato più soddisfazione dall'utilizzo dell'agar agar.

E' chiaro che l'aggiunta di un'addensante (naturale in questo caso) rende la frutta più gelatinosa, ma per certe marmellate, la cui consistenza sarebbe molto liquida, a meno di ore e ore di cottura, ho capito che è l'ideale!!!

Molti di voi forse c'erano già arrivati, ma ostinata a non voler usare la pectina del supermercato, non mi arrendevo all'idea che la marmellata si facesse senza aggiunta di additivi pur rendendomi conto che non tutti i frutti sono uguali e che pertanto vanno trattati in maniera diversa.

Eh va beh, ve lo avevo detto che ultimamente vado a rilento :-)

Altra cosa è stata invece l'idea di mettere le scorze di arance e la mela. Quest'ultima, si sa, si sposa bene con gli agrumi (me lo ha confermato ultimamente anche la marmellata della mamma di Patrizia, me ne sono finita quasi un barattolo nel breve soggiorno terracinese :-), le scorze di arance mi sono venute in soccorso non avendo più quelle di limone ;-). Visto che a me piacciono molto ho adottato questa variante molto chiccosa!

Altra cosa degna di nota è stata la presentazione del libro, domenica scorsa al Café de la Paix, dove c'è stata un grande affluenza nonostante la brutta giornata di pioggia!!  
Grazie a tutti per la partecipazione (a 360°) ed eccovi [il resoconto](#) :P

## **MARMELLATA DI LIMONI, MELE E SCORZETTE D'ARANCIA**

 **Per circa 1500 ml di marmellata.**

**10 limoni senza scorza (leggi sopra), circa 800-900 g al netto degli scarti**

**2 mele golden, circa 400 g al netto degli scarti**

**le scorze di 2 arance non trattate**

**850 g di zucchero semolato**

**4-5 g di agar agar**

Pelare i limoni, togliere la parte bianca e laddove viene via facilmente la pellicola bianca che racchiude gli spicchi e mettere in una pentola capiente. Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele e aggiungere ai limoni. Lavare bene le arance con una spugnetta, asciugarle e pelarle con il pelapatate, dopodiché tagliare le scorzette in senso orizzontale della lunghezza che preferite e aggiungere anch'esse ai limoni. Aggiungere infine lo zucchero e portare ad ebollizione. Cuocere per 20 minuti circa, fino a che le mele diventino trasparenti, quindi sciogliere l'agar agar in una tazzina da caffè di acqua e aggiungere al composto in ebollizione e cuocere per altri 10 minuti. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

**Lemon, apple & orange zest jam**



—● For about 1500 ml of jam.

**10 lemons without skin (I used them to make [the limoncello](#):-), about 800-900 g, net of valuation**

**2 apples golden, about 400 g, net of valuation**

**zest of 2 organic oranges**

**850 g caster sugar**

**4-5 g of agar agar**

Peel lemons, remove the white part and, where the white film comes off easily, that contains the cloves than place in a large pot. Peel and slice apples and add to lemon. Wash the oranges with a sponge, dry and peel with a potato peeler, peel then cut horizontally the length you want and also add to lemons. Finally, add sugar and bring to a boil. Cook for about 20 minutes, until the apples become transparent, then dissolve the agar agar in a coffee cup of water and add the mixture to lemon compound and cook for another 10 minutes. Put the hot jam into sterilized glass jars, stopper with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

For the sterilization of jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100 ° for 10 minutes.

---

## Tartarughe orvietane

Il week end scorso sono stata ad Orvieto, e come sempre accade quando sono da quelle parti faccio la capatina alla drogheria "Gli Svizzeri" sul Corso Cavour, dove ho comprato "le tartarughe orvietane" fatte dalla pasticceria "La dolce vita" sempre di Orvieto. Mi sono piaciute molto, dolcetto secco e semplice dal sapore rustico. Ho letto gli ingredienti e ho provato a riprodurle, non prendete pertanto questa ricetta come originale, anzi per chi la conoscesse e volesse condividerla con noi, prego di scriverla nei commenti :-)

Adesso che ci penso però non so se sia un dolce tradizionale oppure sia solo un prodotto commerciale. Comunque sia sono venuti abbastanza simili a quelli mangiati, ma non sono riuscita a capire un paio di cose! Forse quelli comprati non avevano il lievito perché erano più alti (come i miei prima della cottura durante la quale con l'azione del lievito si sono dilatati) e l'altra cosa che proprio non saprei è che quelli comprati erano più morbidi, forse l'impasto era più molle??? Boh, come dire quelli erano più dolcetti, questi sono più biscotti essendo più friabili!

Voi avete qualche idea a proposito??? Vi va di dirmela, please??? ;-)

**P.S. Dimenticavo una comunicazione di servizio importante: domenica 20 febbraio sarò al Café de la Paix di Bologna a presentare il libro ["La pasta madre"](#) e a fare qualche rinfresco e prova di impasto :-)**

**Vi aspetto!!!**

### **TARTARUGHE ORVIETANE**



**Per circa 50 biscotti.**

**200 g di farina "00"**

**100 g di farina di mais**

**100 g di zucchero**

**80 g di burro**

**1 uovo**

**1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia**

**3-4 cucchiaini di latte**

**5 g di lievito per dolci**

**50 g di uvetta ammollata**

**30 g di pinoli**

## **Finitura**

### **Latte | zucchero a velo | 60 g di mandorle intere**

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il latte, l'uvetta ammollata e i pinoli. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero e formare 15 palline, dopodiché metterle in una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con il palmo della mano. Spennellare con del latte e spolverare con zucchero a velo. Mettere su ciascun dolcetto 3 mandorle intere e premerle bene. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di servire.

**Orvieto's Turtles**



—● For about 50 biscuits.

**200 g of flour**  
**100 g of corn flour**  
**100 g sugar**  
**80 g butter**  
**1 egg**  
**1/4 teaspoon vanilla extract**  
**3-4 tablespoons milk**  
**5 g baking powder**  
**50 g raisins**  
**30 g pine nuts**

**Finish**

**Milk | icing sugar | 60 g almonds**

Pour the flours on a pastry board with baking powder, make a dimple and add sugar, eggs, butter into small pieces softened at room temperature, vanilla, milk, raisins and pine nuts. Work up to form a homogeneous mixture, wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 2 hours.

Take the dough from the refrigerator and form 15 balls, then put them in a baking tray lined with baking paper and flatten with the palm of your hand. Brush with milk and sprinkle with icing sugar. Place on each 3 almonds and press them well.

Bake in preheated oven at 180° C for 20-25 minutes. Remove from oven and let cool on a grill before serving.

---

## [Pane alla farina di enkir con pasta madre!](#)

Non sapevo come chiamare questo pane "all'enkir", "con farina di enkir"..... boh!

Sta di fatto che è buonissimo e profumatissimo :DD

Nel mio soggiorno a Terracina, dove ho fatto la presentazione del libro il cui **reportage** lo potete leggere [QUI](#) sul sito, facendo i giretti per il centro, oltre che alla Libreria Bookart e in qualche negozio per i saldi di fine stagione, sono entrata da "Pane e Compagnatico" attratta dal pane e dal banco del fresco che ho intravisto dalla strada :-). Si fa un po' di spesa, poi quando andiamo a pagare, dietro la cassa vedo le farine del [Mulino Marino](#) e in particolar modo mi incuriosisce quella di Enkir. Enkir??? Opperbacco questa mi manca! La compro dopo aver appreso dalla cassiera che ne sapeva meno di me, ma che mi ha assicurato fosse un'ottima farina :D. Tornata a casa, quindi, oltre a voler fare subito il pane con questa "preziosa farina", mi sono documentata e ho scoperto essere considerato "l'Enkir" il padre dei cereali ([qui nel sito del mulino le info](#)), ha un colore giallo e non so descriverne bene il sapore, ma sicuramente è rustico e buono!

Certo questo non sarà un pane con farina a km "0" visti tutti i giri di questo sacchetto, ma valeva la pena provarlo!

Non chiedetemi però a Bologna chi possa vendere questa farina perché non lo so :D ... almeno per ora!

### **PANE CON FARINA DI ENKIR**

 **Per 2 pagnotte da 500-600 g**

**200 g di pasta madre (attiva)**

**400 g di farina di enkir**

**200 g di farina di frumento "0"**

**400 g di acqua**

**15 g di sale**

**1 cucchiaino di malto di riso**

La sera prima, fare il [rinfresco](#) alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente,

aggiungere l'acqua tiepida e il malto di riso, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere le farine, il sale e mescolare. Passare tutto sulla spianatoia e impastare [energicamente \(vedi video\)](#) per una quindicina di minuti. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per mezz'ora. Prendere l'impasto, spezzarlo in due parti e formare delle pagnotte, mettere a lievitare in 2 cestini di vimini rivestiti con un canovacci infarinati, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino al raddoppio (4-5 ore). Capovolgere le pagnotte su una teglia rivestita di carta da forno, oppure sulla pala per infornare se si cuoce su pietra refrattaria, dopodiché incidere le pagnotte. Cuocere con vapore nel forno preriscaldato a 200°C per circa 30-35 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.

## Enkir Bread





**For 2 loaves of 500-600g**

**200 g of sourdough (active)**

**400 g enkir flour**

**200 g of wheat flour**

**400 g of water**

**15 g of salt**

**1 teaspoon rice malt**

The night before, please [refresh](#) the sourdough. The next day take the sourdough and put it in a large bowl, add warm water, rice malt and with a fork, dissolve the yeast well until it's without lumps. Add the flours, salt and mix. Put the dough on pastry board and start working it with the hands, then [beat it vigorously \(see the video\)](#) on the pastry board, it takes about 15 minutes. Form a ball, cover with a damp cloth and let rise for 2 hours. After this time, deflat the dough to obtain a rectangle, and proceed to the fold. Take one third of the overall rectangle and bend the two sides, left and right, one over the other, turn of 90° and repeat the operation. Cover with the wet cloth or with cling film and let rest for one hour, then proceed with another series of folds and let rest for half an hour.

Take the dough, cut it into two parts and form two round loaves. Put the loaves in a basket covered with floured cloth, cover with cling film and let rise until they have doubled (4-5 hours). Put the loaves on a baking pan covered with baking paper, make incisions on the surface with a cutter, bake with steam in preheated oven at 200°C for 30-35 minutes. Remove from the oven and let cool completely on a grid before serving.

---

## [Finocchi al latte gratinati](#)

Vi lascio la ricetta non ricetta di oggi, innanzitutto per augurarvi un buon week end soleggiato prima di prendere il mio trenino per quel di Terracina :-)) dove, come ricorderete, questa sera presenterò il libro **La Pasta Madre!**

Il Sig. Franco della libreria BookArt e la mia amica dell'università Patrizia, organizzatore l'uno e fautrice l'altra dell'evento, mi hanno detto che il ristorante dove ci sarà la presentazione è già pieno, ci sono solo 2 posti liberi!!! Io nel frattempo ho curato la pasta madre, che stasera sarò felice di regalare ai partecipanti della cena al Ristorante [Bottega Sarra!](#)

Per gli altri che mi chiedono se farò altre presentazioni a Bologna, dico di sì, e presto comunicherò la data, ma poi i programmi si interromperanno per essere ripresi attivamente in autunno, quando avrò preso coscienza e spero mi sia organizzata al meglio con il pargolo.

Ma adesso rotolo a prendere l'autobus per andare in stazione così vi lascio alla lettura dei finocchi al latte gratinati, ricetta rubata questa volta a mio marito che me l'ha proposta a cena in una delle primissime serate della nostra love story :-)) quando ancora non esisteva il blog ed era spesso lui a

cucinare. Per diverso tempo ho potuto così gustare i suoi manicaretti, il suo pezzo forte era il "polletto arrosto", poi non potrò mai dimenticare i suoi insoliti dessert e una originale frittatina con radicchio, funghi prataioli e cipolla.....

A rivederci a lunedì per una nuova puntata!!!

p.s.

non della love story, che già mi sembra di avere esagerato, ma semplicemente dalla cucina di un'apotta al momento un po' panciuta ;-)

## **FINOCCHI AL LATTE GRATINATI**



**2-3 finocchi**

**latte**

**parmigiano grattugiato**

**sale e olio extravergine di oliva**

Lavare e tagliare a fette i finocchi dopodiché lessarli o cuocere a vapore tenendoli sempre croccanti. Mettere i finocchi cotti in una teglia unta con poco olio, aggiungere un dito di latte, il parmigiano grattugiato e il sale. Infornare a 200° per 15-20 minuti, passare al grill gli ultimi 2-3 minuti per la doratura. Lasciare intiepidire e servire.



**2-3 fennel**

**milk**

**grated Parmesan cheese**

**salt and extra virgin olive oil**

Wash and slice the fennel and then boil or steam always keep them crisp.

Put the fennel cooked in a pan greased with a little oil, add a drop of milk, grated parmesan and salt. Bake at 200 degrees for 15-20 minutes, pass on the grill the last 2-3 minutes to brown. Allow to cool and serve.

---