



RAVIOLE A S. GIUSEPPE

di Antonio Penzo



La Quaresima è un periodo lungo di privazione alimentare, che seppure legata alle celebrazioni cristiane, si sposa perfettamente con la stagione. L'arrivo dell'inverno è stato salutato con gioia e con la festa del maiale, la nascita di Gesù Cristo Redentore, il Capodanno, l'Epifania e il carnevale: ora la natura silenziosamente si sta approntando alla gran stagione della fioritura e dei frutti.

Tutto sembra fermo, se non fosse che, ogni tanto, qualche fiorellino ci avverte che qualcosa sta succedendo. Anche l'uomo avverte ciò e nonostante il periodo penitenziale, con gioia festeggia l'arrivo del giorno dedicato a colui che ha dedicato la sua vita al Redentore, San Giuseppe, il falegname. La festa è caratterizzata da un dolce tipico: la raviola.

Si preparano un setaccio, un coltello grosso, un tagliere o spianatoia per impastare, un cucchiaio ed una forchetta, mezz'etto di farina, povera di glutine, due etti di zucchero ed altrettanti di burro conservato al freddo, due uova, un pizzico di sale ed una scorza grattugiata di limone. A parte il mattarello e un bicchiere dal bordo sottile, avente diametro di circa cm 12.

Setacciata la farina, fare la fontana, con il coltello si taglia piccoli pezzi il burro freddo, si rompono le uova e rapidamente si impasta il tutto aiutandosi con la forchetta ed il cucchiaio, fino ad amalgamare il tutto. Se durante la lavorazione, la pasta tende a sbriciolarsi, si aggiunga un po' di acqua fredda o di albume. Poi si lascia riposare per un po' di tempo, onde permettere al grasso di risolidificarsi ed alla farina di perdere la sua elasticità.

Si stende la pasta con il mattarello fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa cm 0,3. o 0,4. Con il bicchiere si taglia la pasta a disco, riutilizzando i ritagli, dopo averli amalgamati e stesi di nuovo.

Su una metà del disco di pasta, si pone della mostarda bolognese, si piega facendo aderire le labbra aiutandosi con le dita e si dispone le raviole su di una lastra leggermente imburata e infarinata (essere leggerissimi perché con la cottura

tenderebbero a bruciare dando un cattivo sapore di retrogusto alla raviola; è meglio utilizzare carta da forno).

Si spennella la superficie delle mezzelune con un rosso d'uovo, si spolvera di zucchero semolato e si inforna a 180° per circa 10 minuti. La raviola è pronta quando il bordo inizia a divenire rosa.

