

Ravazzate siciliane



Ingredienti:

500 g farina 00

50 g zucchero

1 bustina lievito disidratato

50 g strutto

10 g sale

235 ml acqua

per il ripieno:

300 g macinato bovino

200 g salsiccia

1 carota

1 cipolla

1 pezzo sedano

150 g piselli surgelati

4 cucchiaini passata di pomodoro densa

1 cucchiaino triplo concentrato di pomodoro

50 ml vino bianco

sale, pepe, alloro

uovo e semi sesamo per decorare

Preparate prima la farcia che deve essere fredda quando

farcite: mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva ed un trito di sedano, carota e cipolla.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Unite il macinato e la salsiccia sbriciolata e continuate a fiamma alta 4 minuti. Sfumate con il vino bianco poi aggiungete la passata di pomodoro ed il concentrato, sale, pepe ed alloro.



Mescolate e cuocete coperto a fiamma media per 5 minuti. Aggiungete i piselli surgelati...



...mescolate e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Poi raffreddate completamente prima di farcire.



Per l'impasto delle ravazzate: mettete nella ciotola la farina, lo zucchero ed il lievito disidratato...



...e iniziate a mescolare aggiungendo l'acqua a filo. Unite il

sale e poi lo strutto aggiunto un cucchiaino alla volta e lavorando l'impasto finché si assorbe tutto e diventa omogeneo ed elastico.



Lasciate lievitare finché raddoppia il volume. Mettete sul tavolo, lavorate un po con le mani e dividete in 13 palline.



Lasciate lievitare ancora 30 minuti al caldo. Stendete con le mani ogni pallina d'impasto e mettete al centro un cucchiaino abbondante di farcia.



Chiudete a sachetto e mettete le palline con la chiusura sotto nella teglia con carta forno sotto. Sbattete l'uovo con un pizzico di sale e con questo spennellate ogni panino e decorate con semi di sesamo. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete 5 minuti a fiamma alta e 20 minuti a fiamma medio-bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.