



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SABADONI

INGREDIENTI:

-La Pasta:

Farina di Grano Tenero Gr 1000
Uova di Gallina 4
Margarina (Gradina) Gr 100
Zucchero a Velo Vanigliato Gr 100
Zucchero a Velo non Vanigliato Gr 100
Lievito Istantaneo per Dolci (Bertolini) 1 Bustina
Lievito Istantaneo per Salato (Bertolini) 1 Bustina
Latte Fresco q.b.

-IL Ripeno:

Crema di Castagne Gr 500
Mostarda (Marmellata Bolognese) Gr 500
Uva Sultanina Gr 300
Cacao Dolce Gr 80
Zucchero Semolato Gr 50

-La Bagna:

Saba Lt 1 (Mosto d'Uva Lt 3, bollire il mosto fino a ridurlo a un terzo del volume)

PROCEDIMENTO:

Per preparare la pasta impastare su un tagliere tutti gli ingredienti, ricavando un'impasto omogeneo e sufficientemente duro, perchè deve essere tirato come una sfoglia, lasciandolo dello spessore di $\frac{1}{2}$ cm. Ritagliare dei quadrati di cm 15x15.

Mettere al centro dei quadrati due cucchiainate del ripieno che avete precedentemente preparato mescolando tutti gli ingredienti, piegare in tre come per fare dei cannelloni, chiudere bene le estremità con una forchetta e friggere in olio di semi di archide.

Quando si saranno colorati da tutte e due le parti, scolateli dall'olio appoggiandoli su carta gialla o simile per farli raffreddare, ottimale sarebbe appoggiarli sopra a una griglia per far gocciolare tutto l'olio.

Quando sono freddi mangiare così come sono, oppure bagnare leggermente nella Saba che dovrà essere a temperatura ambiente.

Dopo averli bagnati nella Saba si possono anche rotolare nello zucchero semolato, anche se non lo consiglio perchè risulterebbero troppo dolci.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com