

Ricetta delle Ravazzate Siciliane, rosticceria all'ennesima potenza

Autore: Redazione

Data: 19 Aprile 2021



Street food Siciliano da fare a casa.

- **Ravazzate Siciliane** ricetta [tradizionale](#).
- Una soffice [brioche](#) ripiena di **ragù di carne** e ricoperta di [semi di sesamo](#).
- La **bontà** della [rosticceria siciliana](#) è davvero imbattibile.

Fare in casa lo [street food siciliano](#) è più facile di quanto non si possa immaginare. Quando si guardano le **ricette tipiche**, si pensa che possa non essere semplice replicarle nella propria cucina – e invece è proprio il contrario. Con un po' di pazienza e manualità è possibile portare in tavola un autentico [tocco di Sicilia](#). Oggi vi presentiamo un **cibo da strada** tipicamente [palermitano](#), che rientra nell'ambito della rosticceria: le **Ravazzate Siciliane**. Si tratta di una pasta brioche ripiena di ragù di carne e ricoperta da una pioggia di semi di sesamo. Il sesamo gli conferisce quel pizzico di croccantezza che non stona mai, ma il vero protagonista è un cuore ricco. Seguiamo la ricetta e il procedimento di **Fulvio Marino**, cuoco del programma di Rai1 **È Sempre Mezzogiorno**. Prima di mettervi ai fornelli, ricordate di calcolare anche i tempi di lievitazione: vi consigliamo di leggere prima la ricetta per intero. Non dimenticate di preparare il ragù. Di seguito trovate anche il **video**:

fare le **Ravazzate al Ragù** sarà un gioco da ragazzi!

Ravazzate Siciliane al Ragù: ricetta

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di farina tipo 0;
- 30 g di zucchero;
- 260 g di acqua;
- 60 g di strutto;
- 12 g di lievito di birra fresco;
- 300 g di ragù di carne.

Per guarnire

- 1 uovo;
- 50 ml di latte;
- semi di sesamo.

Procedimento

1. Per fare le Ravazzate Siciliane, dovete anzitutto dedicarvi all'impasto.
2. Impastate tutti gli ingredienti tranne il sale, l'olio e lo strutto, che andranno aggiunti alla fine.
3. Una volta ottenuta una consistenza omogenea, lasciate lievitare il composto in un contenitore fino al raddoppio del volume iniziale.
4. Formate delle palline da 60 grammi e fatele lievitare su una teglia per circa 40 minuti, coprendo con della pellicola.
5. Stendete delicatamente le palline fino a uno spessore di mezzo centimetro e mettete al centro il ragù di carne.
6. Chiudete bene e lasciate lievitare per altri 40 minuti.
7. Spennellate con uovo e latte e spolverate la superficie con i semi di sesamo.
8. Infornate a 200 gradi e cuocere per circa 15 minuti.

Riepilogo delle lievitazioni per le ravazzate

- Impasto lasciato lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.
- Palline di impasto da 60 grammi lasciate lievitare per 40 minuti.
- Ravazzate ripiene di ragù lasciate riposare 40 minuti.

Video: come fare le Ravazzate al Ragù

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ravazzate-siciliane-al-ragu-ricetta-video/>

Generato il 26/04/2025