

Ravazzata, la ricetta siciliana: un capolavoro della rosticceria

Autore: Redazione

Data: 03 Agosto 2020



La **Ravazzata** è uno dei pezzi di [rosticceria siciliana](#) più amati. Si tratta di un soffice **involucro** di [pasta brioche](#) che racchiude al suo interno un goloso ripieno a base di [ragù di carne](#). Alcuni la preparano aggiungendo i **piselli**, altri no (a voi la scelta!).

Come tutti i pezzi di rosticceria, può essere gustata a qualsiasi ora del giorno e della notte. Dalla colazione alla fine di una serata trascorsa fuori, **non ci sono limiti**.

Prima di cucinare le ravazzate in casa, vi consigliamo di **leggere per intero la ricetta**.

Come fare la Ravazzata Siciliana

Ingredienti

- Tutti gli ingredienti necessari a preparare l'impasto tipico che [trovate qui](#)
- 200 g di tritato di carne di manzo
- 200 g di tritato di maiale
- 100 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- ½ bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Procedimento

1. Per fare la Ravazzata, dovete anzitutto preparare la pasta, [come spiegato qui](#).
2. Passate, dunque, al ripieno. Soffriggete la cipolla in un tegamino nel quale avrete versato un pochino di olio.
3. Non fate imbiondire troppo la cipolla e poi aggiungete sempre nello stesso tegamino il tritato (di manzo e di maiale) e fatelo rosolare a fuoco vivace ed infine sfumate con un po' di vino.
4. Sgranatelo per bene con un cucchiaino di legno.
5. Aggiustate il sapore con sale e pepe.
6. Successivamente sarà la volta di versare all'interno del tegame l'alloro, i chiodi di garofano (che poi toglierete a fine cottura) ed il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua e un cucchiaino di zucchero per combattere l'acidità del pomodoro.
7. Non esagerate con l'acqua perché alla fine il ragù deve risultare piuttosto asciutto e denso.
8. A cottura ultimata ricordate di aggiungere il parmigiano e poi lasciate freddare.
9. Adesso è l'ora di mettere le mani in pasta. Dividete l'impasto in delle palline grosse più o meno come un mandarino.
10. Appiattitele una ad una e poi versate al centro del ragù con un cucchiaino. Quindi chiudetele rialzando la pasta dei bordi e sigillandoli per bene, facendoli compenetrare, onde evitare di perdere per casa il ripieno.
11. Non vi scoraggiate, è un'operazione che risulta ostica solo le prime volte. Inoltre bisogna farci l'occhio per non esagerare con il ragù posto all'interno.
12. Quando avrete farcito tutte le palline e le avrete chiuse, spennellatele con un tuorlo d'uovo diluito in poco di latte e infornatele a 200 / 220 gradi (forno già caldo) per circa 7 minuti.

Di [Viola Dante](#)

[Credit Immagine](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ravazzata-ricetta-siciliana-come-si-prepara-ravazzata/>

Generato il 16/03/2026