

Ravazzate con il ragù, la ricetta classica e quella con il Bimby

Autore: Redazione

Data: 04 Febbraio 2020



La **rosticceria** rappresenta un vero e proprio pilastro della [tradizione gastronomica](#) della Sicilia. Praticamente in tutte le città dell'isola, sin dal mattino, nei bar e nei **panifici** fanno bella mostra i cosiddetti "[pezzi di rosticceria](#)".

Con questo termine si definiscono delle leccornie costituite da **pasta brioche**, farcita in vari modi e cotti al forno o fritti.

Oggi vi suggeriamo la ricetta delle **Ravazzate**: sempre lo stesso impasto di base ripieno di ragù ristretto e besciamella. È una pasta brioche estremamente duttile e versatile, che si presta sia alla cottura in forno che alla [frittura](#).

Ricetta Ravazzate con il ragù

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina Manitoba
- 240 g di acqua tiepida
- 1 cubetto lievito di birra fresco oppure una bustina di lievito di birra disidratato
- 50 g di strutto
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

Ingredienti per il ripieno

- 1\2 kg di ragù alla bolognese ristretto (metà carne di manzo e metà carne di maiale)
- 100 g di besciamella soda

Ingredienti per completare

- 200 g di mozzarella a panetto a pezzetti
- 2 pomodori senza semi e a pezzetti
- 2 cucchiaini di origano
- 1 tuorlo+ 1 cucchiaio di latte per spennellare i pezzi
- 100 g di semi di sesamo

Procedimento Manuale

1. Mettere sulla spianatoia o in una impastatrice le farine e lo zucchero
2. Sciogliere il lievito di birra in un po' di acqua tiepida
3. Aggiungere l'acqua e il lievito e impastare
4. Aggiungere lo strutto morbido e il sale
5. Lavorare energicamente l'impasto sino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica
6. Lasciare lievitare in un contenitore coperto, sino al raddoppio
7. Riprendere l'impasto e formare i "pezzi" di 60 gr. e farcirli secondo il proprio gusto.
8. Sopra la ravazzata formata (vedi foto), applicare un cerchio di pasta e inserire dentro un pezzetto di pomodoro,
9. un pezzetto di mozzarella e un pizzico di origano
10. Diluire il tuorlo con il latte e spennellare i pezzi
11. Cospargere di semi di sesamo- Infornare a 200° per 20 minuti

Procedimento Bimby

1. Mettere nel boccale l'acqua tiepida, lo strutto e lo zucchero 1 min. 37° vel 4
2. Aggiungere le farine e il lievito 1 min. vel 5
3. Aggiungere il sale e impastare 4 min. vel. Spiga
4. Lasciare lievitare nel boccale, sino al raddoppio, coperto con un pile
5. Riprendere l'impasto e formare i "pezzi" di 60 gr. e farcirli secondo il proprio gusto.
6. Sopra la ravazzata formata (vedi foto), applicare un cerchio di pasta e inserire dentro un pezzetto di pomodoro, un pezzetto di mozzarella e un pizzico di origano
7. Diluire il tuorlo con il latte e spennellare i pezzi
8. Cospargere di semi di sesamo
9. Infornare a 200° per 20 minuti

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ravazzate-con-il-ragu-unaltra-famosa-preparazione-della-rosticceria-palermitana-ricetta-di-mimma-morana/>

Generato il 14/05/2025