

DOLCI E DESSERT

Dolci di mirandola

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	500 g
Zucchero	100 g
Burro	100 g
Uova	2
Limone (scorza)	1/2
Sassolino	1 bicchierino
Lievito chimico	1/2 bustina
Sale	

PER IL RIPIENO

Mosto d'uva	1500 g
Gherigli di noci	50 g
Mele renette	200 g
Pere	200 g
Zucca gialla	200 g
Scorza d'arancia (o scorza di limone)	1

■ Preparazione

- 1 Disporre la farina a fontana, ponendo al centro il burro già morbido e gli altri ingredienti. Impastare bene e far riposare un paio d'ore al fresco, ma non in frigorifero.
- 2 Successivamente, stendere la pasta in una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore, con la quale verranno ricavati i tortelli con il seguente ripieno (savor).
- 3 Far cuocere il mosto a fuoco lento per ottenere g 500 di mosto cotto, ossia il mosto ridotto a un terzo circa del volume iniziale. Sbucciare le mele renette e le pere.
- 4 Aggiungere la zucca gialla e una scorza d'arancia o limone. Fare cuocere molto lentamente tutti gli ingredienti fino a ottenere una marmellata densa, tale che,

strisciando un cucchiaino sulla superficie, si formi un lieve solco (sulcadèin).

- 5 Lasciare raffreddare. A questo punto è possibile utilizzare il savor tale quale oppure impiegarlo come base per una delle infinite varianti.
- 6 La più classica è quella che prevede l'aggiunta delle castagne secche bollite e passate con il passaverdure oppure dei gherigli di noci.
- 7 Altre prevedono l'impiego di ingredienti aromatici quali chicchi di caffè, o piccanti, come la mostarda di Cremona o di Mantova.
- 8 Anche per la pasta le ricette sono infinite, comprendendo grassi diversi quali strutto o addirittura lardo e proporzioni variabili fra gli altri ingredienti.
- 9 Molte massaie (o rezdore che dir si voglia) variano la ricetta a seconda degli ingredienti a disposizione al momento.
- 10 Confezionati i tortelli, due sono le scelte per la cottura: friggerli in abbondante strutto (olio, se si preferisce, ma la tradizione emiliana comanda lo strutto) e spolverizzarli di zucchero.
- 11 Oppure, pennellarli con rosso d'uovo e cuocerli, quindi, al forno. Sono un dolce del territorio, tipico del periodo natalizio.