



Ravazzate - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

rosticceria - Sicilia - pasta brioche - ragù - ragout

Pezzo della rosticceria palermitana tra i più tradizionali ma che tende a sparire dalla nostra tavola calda. L'impasto è il solito della pasta brioche:

1kg di farina 00 (ho usato per metà manitoba)

100 grammi di strutto (ho usato per metà burro)

100 grammi di zucchero

20 grammi di sale

40 grammi di lievito (ne ho messo 20 e lasciato più tempo a lievitare)

Per il ripieno ho preparato un buon ragù di carne di manzo, ben ristretto e ammansito con alcune cucchiainate di besciamella.



Tirato la sfoglia, ne ho ricavato dei dischetti. Su uno ho poggiato il ripieno



L'altro l'ho ben spennellato d'acqua per facilitare l'adesione



Ho sovrapposto i dischi badando di non sporcare i lembi col ragù



Sigillato bene i lembi di congiunzione



Spennellato di latte e cosparso con semi di sesamo. Infornato a 200° per mezz'ora



Questa è la sezione.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it