

# Dolci Di Mirandola

Disporre la farina a fontana, ponendo al centro il burro gi? morbido e gli altri ingredienti. Impastare bene e far riposare un paio d'ore al fresco, ma non in frigorifero. 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). 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. 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 (sulcad?in). Lasciare raffreddare. A questo punto ? possibile utilizzare il savor tale quale oppure impiegarlo come base per una delle infinite varianti. La pi? classica ? quella che prevede l'aggiunta delle castagne secche bollite e passate con il passaverdure oppure dei gherigli di noci. Altre prevedono l'impiego di ingredienti aromatici quali chicchi di caff?, o piccanti, come la mostarda di Cremona o di Mantova. Anche per la pasta le ricette sono infinite, comprendendo grassi diversi quali strutto o addirittura lardo e proporzioni variabili fra gli altri ingredienti. Molte massaie (o rezdore che dir si voglia) variano la ricetta a seconda degli ingredienti a disposizione al momento. 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. Oppure, pennellarli con rosso d'uovo e cuocerli, quindi, al forno. Sono un dolce del territorio, tipico del periodo natalizio.

## Ingredienti

Per La Pasta:

500 G Farina

100 G Zucchero

100 G Burro

2 Uova

1/2 Limone (scorza)

1 Bicchierino Sassolino

1/2 Bustina Lievito Chimico

Sale

Per Il Ripieno:

1500 G Mosto D'uva

50 G Gherigli Di Noci

200 G Mele Renette

200 G Pere

200 G Zucca Gialla

1 Scorza D'arancia (o Scorza Di Limone)

## Note

Luogo: Emilia-Romagna.