

# CANNAMELA

## Raviole bolognesi



### Ingredienti

● Ingredienti per pasta:

- 200g farina
- 80g burro
- 80g zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico sale

● Ingredienti per per la farcia:

- 1 pizzico cannella macinata CANNAMELA
- 100g mostarda bolognese o confettura
- Ingredienti per decorare: 15g zucchero a velo
- cannella macinata CANNAMELA
- qb alchermes



Porzioni  
7 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
275.43\*



## Preparazione

- 1** Aromatizzare la mostarda bolognese con la cannella macinata CANNAMELA.
- 2** Impastare farina, zucchero, uovo, burro e un pizzico di sale.
- 3** Stendere la pasta a 2-3 mm di spessore.
- 4** Con un tagliapasta smerlato di diametro 10 cm incidere dei dischi.
- 5** Porre un cucchiaino scarso di mostarda bolognese al centro di ogni disco, bagnare leggermente i bordi con acqua, poi richiudere a raviolo.
- 6** Adagiare le raviole sulla placca ricoperta con carta da forno e infornare a 175° per 13 min.
- 7** Sforare le raviole e porle sulla gratella a raffreddare.
- 8** Pennellare le raviole con l'alchermes.
- 9** Mescolare lo zucchero a velo alla cannella macinata CANNAMELA, poi spolverizzare le raviole con lo zucchero a velo aromatizzato.