



Raviolo dolce di Casalfiumanese

Biscotto dolce ripieno di mostarda contraddistinto dalla tipica chiusura a spiga. Il biscotto è condito esternamente con granelle di zucchero e liquore Alchermes.

Una produzione che caratterizza da secoli il paese della vallata del Santerno, con ricetta tramandata di generazione in generazione, e una celebre sagra di piazza che giungerà nel 2025 al suo primo centenario.

Una festa contrassegnata dal tipo lancio dei ravioli dolci alla folla dalla Torre dell'Orologio che domina Piazza Cavalli e dalle giornate di meticolosa preparazione che accomunano gran parte della popolazione.

Ricetta

Quantitativo per 1 kg di ravioli

1 chilo farina;
400 grammi di zucchero;
200 grammi di strutto;
4 uova;
120 ml di latte;
20 grammi di lievito;
Aroma Limone;
10 grammi di zucchero vanigliato;
Mostarda bolognese per farcitura;
Alchermes e zucchero semolato per decorazione.