



Il Sabadone: un dolce ricco di sapori

Il Sabadone è realizzato con ingredienti “poveri”, il che non gli ha mai reso giustizia in quanto, in realtà, è ricco di sapore!

Gradevole, gustoso rimanda a emozioni dimenticate e sapori passati anche perché la sua consumazione è caduta “nel dimenticatoio”, perdendo un grande piatto della tradizione culinaria romagnola.

Nonostante sia difficile reperirlo, in alcune località del ravennate – nel mese di gennaio – si celebra in sagre e feste paesane.

Proprio a Ravenna per San Paolo, patrono cittadino, se ne distribuiscono addirittura oltre 4.000 all’anno!

Esistono diverse varianti del Sabadone, che riguardano la pasta, il ripieno o la cottura (fritti, alla lastra o al forno).

Eccone una!

Ingredienti (per 6 persone)

Per la pasta:

- farina: 500 g
- zucchero: 100 g
- 4 uova

- olio
- ½ bustina di lievito:
- 1 limone non trattato (scorza)

Per il ripieno:

- castagne lessate
- mostarda romagnola o [savor \(tipica marmellata\)](#)
- la scorza di 1 limone non trattato
- la scorza di 1 arancia non trattata

Per la cottura e il condimento:

- olio per friggere
- 1 bicchiere di “saba” e il brodo delle castagne lessate

Preparazione

Ripieno

preparate in anticipo il ripieno. Le castagne secche vanno messe a mollo tutta la notte, pulite da eventuali residui di “pellicine”, e poi lessate in acqua, passatele allo schiacciapatate, e mettetele in una ciotola a cui unirete la mostarda e la scorza di arancia e limone grattugiata. Il composto deve essere morbido e consistente allo stesso tempo, per intenderci più denso di una marmellata.

Per la pasta

impastare la farina con lo zucchero, le uova, poco olio, il lievito, la scorza di limone grattugiata. Fare una sfoglia e tagliarla in rettangoli di 10-15 cm di lato, mettere su ogni rettangolo di pasta un cucchiaino di ripieno. Ripiegare la pasta e sigillarne i bordi. Friggerli in abbondante olio bollente. Scolarli e asciugarli su carta da cucina

Lascarli riposare per una notte. Mescolare la “saba” il con brodo di cottura delle castagne, bagnare i Sabadoni con questo composto.

[Read More](#)
