

PRIMI PIATTI

Ravioli di pasta lievitata

LUOGO: [Europa](#) / [Ucraina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 4 uova
- 1 cucchiaio di burro fuso
- 1 cucchiaino di sale
- 1 pacchetto di lievito secco attivo
- $\frac{1}{4}$ tazza di acqua calda
- 1 tazza di panna acida
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di buccia di limone grattugiato (facoltativo)
- 4 tazze di farina (circa).

PREPARAZIONE

- 1 **Battere le uova con il burro fuso e il sale fino a che diventi denso e spumoso. Sciogliere il lievito in acqua calda in una ciotola ampia. Lasciar riposare per 10 minuti. Aggiungere il preparato di uova al lievito. Incorporare sbattendo la panna, lo zucchero e, se desiderato, le bucce di limone. Incorporare la farina, 1 tazza alla volta, fino a che l'impasto sia sodo ma**

non secco.

Versare l'impasto sulla superficie infarinata, lavorare per 3 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola unta. Coprire con un foglio di pellicola. Lasciar lievitare in un posto caldo fino a che si sia raddoppiato, circa 1 ora.

Stendere l'impasto fino a che sia alto circa 1 cm di superficie infarinata. Tagliare in dischi da 7.5cm. Mettere un cucchiaino di ripieno su di un lato di ciascun disco. Inumidire le estremità. Piegare e sigillare. Mettere su di un foglio unto. Infornare a 175°C per circa 20/35 minuti, o fino a doratura.