

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di farina
500 g di ricotta
400 g di zucchero
200 g di strutto
200 g di zuccata
200 g di cioccolato
zucchero a velo
cannella.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con lo strutto, un po' di sale e un po' d'acqua tiepida. Spianare la pasta e dividerla in due sfoglie uguali. Preparare una crema con la ricotta, lo zucchero, la zuccata a pezzetti e il cioccolato sbriciolato.

Distribuire la crema su una delle sfoglie, in piccoli mucchietti. Coprire con l'altra sfoglia e ritagliare dei grossi ravioli, che vanno fritti in olio bollente e spolverizzati con zucchero e cannella.