

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ravioli dolci di ricotta

---

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

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

---



## INGREDIENTI

ricotta  
uova  
zucchero  
scorza di limone

## PREPARAZIONE

**1** Prendere 1 kg di ricotta, ammorbidirla e metterla in una casseruola. Sbattere tre tuorli d'uovo con 200/250g di zucchero e unirvi la scorza di due limoni. Mescolarli alla ricotta e far cuocere l'impasto a fuoco basso, rimestando con un cucchiaio di legno.

Quando la crema è pronta, si lascia raffreddare. Preparare le sfoglie di pasta di semola gramolata con lo strutto. Sistemare, distanziandole, piccole porzioni di ricotta (un cucchiaino), e ricoprirli con l'altra metà della sfoglia.

Ritagliare con la rotella dentata o col taglia ravioli. Friggere in abbondante olio e passare i ravioli nel miele sciolto e caldo. Si consumano preferibilmente caldi, ma sono buoni anche freddi.