

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli dolci fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

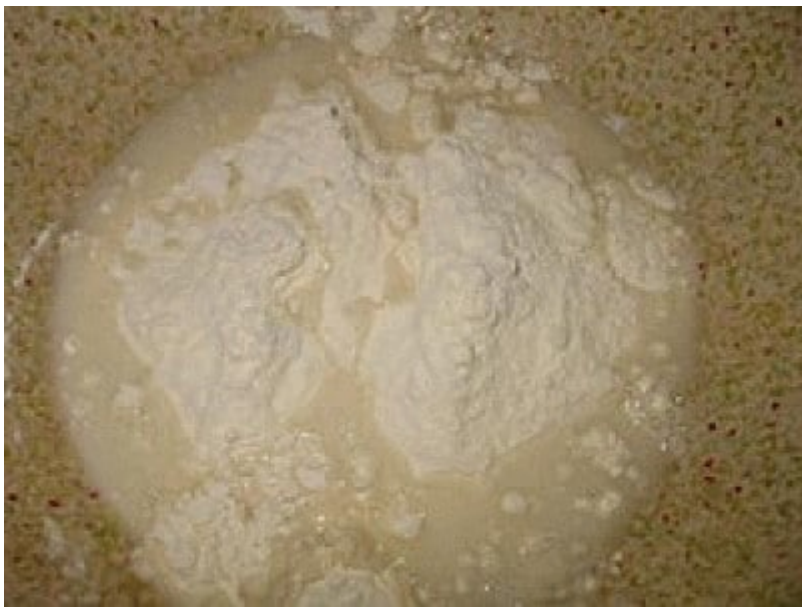
300 g di ricotta
1 uovo intero
50 g di zucchero
2 cucchiari di farina
scorza grattugiata di 1/2 arancia
scorza grattugiata di 1/2 limone.

PER LA SFOGLIA

250 g di farina 00
25 g di strutto
acqua
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con poca acqua e un pizzico di sale.



2 Si ottiene un impasto consistente, poi unire lo strutto poco alla volta facendolo assorbire.



3 Una volta pronta, far riposare la pasta avvolta in un tovagliolo.



4 Preparare il ripieno mescolando la ricotta e gli altri ingredienti.



- 5 Riprendere la pasta, lavorarla con la sfogliatrice ottenendo delle sfoglie non sottilissime (penultima tacca della ghiera) e da queste ricavare dei ravioli.





6 Friggere pochi alla volta in abbondante olio caldo e far scolare su carta da cucina.

Completare con dello zucchero o con del miele e delle scorzette di arancia e di limone tritate.



