

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ravioli dolci

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



## PER PREPARARE LA PASTA

4 uova  
1 tazza scarsa di zucchero  
600 g circa di farina bianca  
1 cucchiaio da caffè di lievito in polvere  
125 g di burro  
buccia di 1/2 limone grattugiata  
buccia di 1/2 arancia grattugiata.

## PER PREPARARE IL RIPIENO

350 g di ricotta  
1/3 di tazza (90 g) di zucchero  
90 g di cioccolato semiamaro grattugiato  
scorza di cedro tagliata a cubetti  
2 cucchiaini di pinoli  
1/2 cucchiaino da caffè di cannella in polvere  
liquore all'arancio (Cointreau o Grand Marnier)  
zucchero in polvere.

# PREPARAZIONE

**1** Preparare l'impasto stendendo la farina e lavorando le uova e lo zucchero. Aggiungere il burro leggermente ammorbidito e le bucce grattugiate dell'arancio e del limone, per ultimo il lievito.

Per il ripieno: unire la ricotta allo zucchero. Continuando a mescolare aggiungere il cioccolato, la scorza di cedro, i pinoli, la cannella e il liquore fino ad ottenere un morbido impasto.

Spianare la pasta in due sfoglie. Su una mettere il ripieno a mucchietti, poi coprire con la seconda premendo negli spazi per saldare la pasta.

Tagliando con la rotellina dei quadrati ricavare dei ravioli.

Metterli in forno in una teglia imburata e cuocerli per una ventina di minuti. Servire freddi guarniti di panna.