

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ravioli di mandorle

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

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



## INGREDIENTI

500 g di mandorle spellate e macinate  
400 g di zucchero  
50 g di miele  
scorza grattugiata di 1 limone

## PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola mettere tutti gli ingredienti e far cuocere a fuoco basso, rimestando continuamente con un cucchiaio di legno. Quando l'impasto si stacca dai bordi della casseruola, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.  
Sulla sfoglia di pasta gramolata con lo strutto, adagiare piccole porzioni, un cucchiaino per ogni raviolo. Ricoprire con l'altra metà della sfoglia e ritagliarli con la rotella dentata o col taglia ravioli. Friggere in abbondante olio e insaporire con miele caldo.  
Si consumano caldi e freddi.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE