

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.