

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli di ricotta

di: *Cookaround*

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.