

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli di sangue

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

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



INGREDIENTI

- 1 lt di sangue di vitello
- 200 g di zucchero
- la scorza grattugiata di 2 arance

PREPARAZIONE

1 Cuocere il sangue con lo zucchero e le bucce d'arancia, a fuoco basso e rimestare con un cucchiaio di legno.

Appena il sangue si rapprende cambiando colore, togliere dal fuoco e lasciare sfreddare. Preparare la sfoglia della pasta gramolata con lo strutto e sistemare piccole porzioni d'impasto, un cucchiaino per ogni raviolo.

Coprire con l'altra metà della sfoglia e ritagliarli con la rotella dentata o col taglia ravioli. Friggere in abbondante olio e passarli nel miele caldo.

Consumarli preferibilmente caldi.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE