

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli dolci

di: *Cookaround*

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 cucchiaino 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.