

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Raviolini dolci

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr

UOVA 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

PER IL RIPIENO

FARINA DI CASTAGNE 2 cucchiaini da tavola

MIELE millefiori - 2 cucchiaini da tavola

TUORLO D'UOVO 2

SCORZA DI LIMONE 1 fetta

MANDARINI scorza - 1 fetta

CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico

ROSOLIO 1 bicchierino

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Impastate tutti gli ingredienti e preparate a parte una sfoglia di pasta sottile, quindi con un piattino create dei dischi di pasta.



- 2 Con gli ingredienti del ripieno ottenete un impasto abbastanza morbido e disponetelo nei dischi di pasta riempiendoli per metà e piegateli a mezzaluna.



- 3 Friggete i raviolini così ottenuti uno ad uno nell'olio caldo oppure passatele in forno in una teglia ben imburata.



4 Infine cospargete i raviolini di zucchero a velo.