



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Ravioli dolci**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, mattarello, macchinetta per stendere la pasta, rondella tagliapasta, cucchiaio, pentolino, carta assorbente, piatto da portata**

### ***Ingredienti***

- 500 g di farina 00
- 380 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 150 g di burro
- buccia di mezzo limone grattugiata
- buccia di mezza arancia grattugiata
- 400 g di ricotta di pecora
- 90 g di gocce di cioccolato fondente
- scorza di cedro tagliata a cubetti
- 50 g di pinoli
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 baccello di vaniglia o una bustina di vanillina
- liquore all'arancio (Cointreau o Grand Marnier)
- zucchero a velo
- olio di semi di arachide

## **Preparazione Ravioli dolci**

### **Passo 1.**

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

### **Passo 2.**

Lavorate le uova con 300 g di zucchero e poi unitele alla farina, aggiungete poi il burro ammorbidito, le bucce grattugiate di limone e arancia e il lievito.

### **Passo 3.**

Impastate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### **Passo 4.**

Mescolate la ricotta al restante zucchero, aggiungete la scorza di cedro a cubetti, i pinoli, la cannella, il liquore ed infine il cioccolato.

### **Passo 5.**

Stendete la pasta con un matterello e poi passatela nell'apposita macchinetta per ottenere due sfoglie sottili.

### **Passo 6.**

Disponete sulla prima sfoglia la crema di ricotta a mucchietti della quantità di un cucchiaino, coprite poi con la seconda sfoglia e premete tra gli spazi per saldare la pasta, poi tagliate con l'apposita rondella tagliapasta.

## **Passo 7.**

Scaldare l'olio di semi in un pentolino e friggere i ravioli, appena dorati scolateli e poneteli in carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

## **Passo 8.**

Lasciate intiepidire, spolverate con zucchero a velo e servite.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)