

Ravioli dolci



INGREDIENTI

Farina GRANO 1 Molino Persello	350g
Burro	180g
Ricotta	200g
Zucchero	200g
Uova	2
Lievito per dolci	1
Scorza di limone	Qb
Marmellata a piacere	Qb

PROCEDIMENTO

1. Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare in un luogo fresco per almeno 30 minuti.
2. In seguito, tirare l'impasto con un mattarello su un piano leggermente infarinato fino a uno spessore di circa 3mm.
3. Ritagliare la pasta in piccoli dischi e porvi al centro un cucchiaino di marmellata; successivamente richiuderli a mezzaluna (facendo attenzione a non far fuoriuscire la marmellata) e infornarli a 175 C per 20 minuti.
4. A piacere, decorarli con zucchero a velo.

NB: sgocciolare bene la ricotta e, se necessario, aggiungere un po' di farina.