

Ravioli – La ricetta

Autore: Staff Siciliafan

Data: 24 Febbraio 2014



ravioli Ingredienti: si possono ovviamente ridurre mantenendo le proporzioni.

1 kg di Farina

200 gr. di zucchero

200 gr di sugna (strutto) se volete potete sostituire con burro anche se non é proprio lo stesso....

Mostra tutto

2 tuorli d'uovo

1/2 bustina di vaniglia (io ho usato 1/2 baccello di vaniglia bourbon.)

Ripieno:

1 kg di Ricotta di pecora

300 gr di zucchero

Scorza di limone grattugiata (solo il giallo)

100 gr di zucca candita o zuccata

100 gr di gocce di cioccolato fondente

1/2 bacca di vaniglia Bourbon o tahiti

Cannella

zucchero a velo

Preparare un impasto con la farina, lo zucchero, lo strutto, i tuorli, la vaniglia e acqua quanta ne serve per ottenere un impasto di media consistenza fate riposare l'impasto per 1 ora circa e stendete la sfoglia, ritagliate con una rotella tanti quadrati di circa 15/20 cm e mettete un po' di ripieno, preparato lavorando la ricotta a crema con lo zucchero, la scorza del limone grattugiata, la vaniglia, la zucca candita a dadini e per ultimo le gocce di cioccolato, lavoratele poco senno si squagliano, amalgamate il tutto, spolverate di cannella, ripiegate le sfoglie in modo da ottenere un rettangolo, sigillatele bene senno in frittura si aprono e sono guai.

Frigete i ravioli ottenuti in abbondante olio caldo, io uso l'olio di arachide, sgocciolate e spolverizzate di zucchero a velo.

La forma del raviolo può anche essere a mezzaluna, nel qual caso la sfogli deve essere tagliata da un coppapasta o una ciotola tonda.

Inviata da Angelo Conti

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ravioli-la-ricetta/>

Generato il 12/06/2026