



Ravioli dolci della Tenuta

INGREDIENTI

Per l'impasto

1 uovo
60 gr di margarina
60 gr di burro
3 cucchiaini di zucchero
1/2 bustina di lievito per dolci
200 gr di farina
1 pizzico di sale
1/2 bicchierino di rum

Per il ripieno

250 gr di ricotta vaccina
Scaglie di cioccolato fondente
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di rum
1/2 bicchierino di rum



PREPARAZIONE

In una bull mettere il burro e la margarina, lasciati ammorbidire a temperatura ambiente, con lo zucchero e amalgamare aggiungendo la farina, il lievito e il rum.

Lasciare riposare l'impasto per una mezz'ora e, nel frattempo, preparare il ripieno setacciando la ricotta con il rum e lo zucchero, aggiungendo alla fine il cioccolato a scaglie. Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello e ritagliare dei piccoli ravioli.

Chiudere ermeticamente ogni singolo raviolo e friggere in olio ben caldo.

