



Ravioli dolci agli amaretti

Ingredienti per 6 persone

250 g	Farina "00"
200 g	Ricotta
150 g	Burro
100 g	Zucchero semolato
50 g	Amaretti
50 g	Uva passa
30 g	Mandorle a filetti
20 g	Cacao amaro
n° 2	Uova e 1 tuorlo
n° 3	Cucchiari di latte
n° 1	Chiodo di garofano
n° 1	Cucchiaino di cannella in polvere
n° 1	Limone
q.b.	Olio d'oliva
q.b.	Sale
q.b.	Zucchero a velo per la finitura

Preparazione

1. Ammollare l'uva in acqua tiepida, disporre la farina a fontana, mettere al centro le uova, il burro a pezzetti, la scorza del limone, 50 g di zucchero, il chiodo di garofano pestato, un pizzico di sale e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo; farlo riposare per 30 minuti.
2. Mettere in una terrina gli amaretti, il cacao, il tuorlo, la ricotta, lo zucchero rimasto, la cannella, l'uva passa, le mandorle e il latte, frullare il tutto.
3. Con un mattarello stendere la pasta in una sfoglia sottile e tagliarla a strisce di circa 7-8 cm di larghezza, appoggiarvi al centro il ripieno preparato a mucchietti ben distanti tra loro, quindi ripiegarvi sopra la pasta dopo averla inumidita, schiacciandola leggermente con le dita tutta intorno.
4. Con uno stampino rotondo dentellato ritagliare tanti ravioli a mezzaluna, quindi ripetere le stesse operazioni fino a esaurire sia la pasta che il ripieno.
5. Friggere i ravioli, pochi per volta, in abbondante olio di oliva, scolarli, appoggiarli su carta assorbente e spolverizzarli con un poco di zucchero a velo.
6. Disporli su un piatto da portata e servirli a piacere tiepidi o freddi.



