

RAVIOLI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

Per ogni uovo:

- 150 g di farina,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 30 g di strutto (o burro).

Ripieno:

- 400 g di ricotta di pecora,
- 80 g di zucchero,
- 3 uova,
- sambuca (o rum),
- 2 cucchiaini di trito di cioccolato,
- vaniglia in polvere.

Per friggere:

- abbondante olio d'oliva,
- zucchero a velo.

Una volta fatti queste ravioli a forma di mezzaluna vanno fritti in abbondante olio e quindi dopo averli fatti sgocciolare su carta da cucina, ricca spolverata di zucchero a velo.