

Ricetta Ravioli dolci di ricotta

Come preparare i ravioli dolci di ricotta



1 Prepara la pasta fresca all'uovo e stenderla ad uno spessore di ca 1 mm



2 Preparare il ripieno mescolando bene tutti gli ingredienti, avendo l'accortezza di far scolare bene la ricotta per alcune ore.

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



3 Mettere il ripieno in un sac à poche e procedere alla realizzazione dei ravioli.



Lessare i ravioli dolci in abbondante acqua bollente salata e condirli con salsa al pomodoro o con cannella e zucchero.



Consigli & curiosità

a) Piatto della cucina abruzzese, tipico della settimana di Carnevale.