

# Ravioli dolci farciti con confettura

circa 16 numero



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Frittelle  
150 g farina 00  
3 uovo  
2 cucchiari di grappa  
olio di semi per friggere

### Per il ripieno:

circa 18 cucchiaini di confettura

### Per friggere:

olio di semi di arachidi

- 1 In una terrina, versa la miscela, la farina, le uova e la grappa. Impasta rapidamente il tutto fino ad ottenere una palla liscia.
- 2 Lascia riposare la pasta per 20 minuti circa avvolta in un foglio di pellicola trasparente.
- 3 Dividi l'impasto in 2 parti e stendile, una dopo l'altra, in sfoglie sottili di 2-3 mm circa.
- 4 Con un tagliapasta rotondo del diametro di circa 8,5 cm, ritaglia dei dischi da ogni sfoglia, rimpastando i ritagli fino all'esaurimento dell'impasto.
- 5 Inumidisci ogni dischetto con acqua.
- 6 Distribuisci la confettura al centro di ogni disco, ripiega formando una mezzaluna e salda bene i bordi con l'aiuto di una forchetta.
- 7 Friggi i ravioli in abbondante olio bollente (175-180°C), fino a che saranno dorati da entrambi i lati.
- 8 Cospargi i ravioli raffreddati di zucchero al velo.



cameo

- 9 Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.



©cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda [www.cameo.it](http://www.cameo.it)  
E-Mail: [internet@cameo.it](mailto:internet@cameo.it) · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde