

Ravioli di Carnevale

Rosanna Di Michele (February 25, 2017)



Popular Carnival food in the city of Vasto (Abruzzo), these sweet tasting ravioli get their name because they are prepared according to an ancient traditional Carnival recipe, and are often served during this time of year. Due to their sweet characteristic at times they are also referred to as Ravioli Dolci.

Makes 4 servings
Ingredients for the dough: Semolina flour (500g) Whole eggs (3) Cold water (1/2 cup) Pinch of salt
Ingredients for the filling: Fresh ricotta (350g) Grated parmesan (100g) White granulated sugar (2 tbs) Egg yolk(1) Ground cinnamon (1 tsp) Pinch of salt

Preparation:



-On an even, preferably wooden surface, pour the flour creating a hole in the middle. -Break the eggs and place in the center. -Start working the eggs into the flour, adding a bit of water and salt at a time. -Knead the dough until it is smooth (about 5 minutes). -Keeping it covered with a cloth let the dough rest. Meanwhile, prepare the filling: -In a bowl combine the ricotta, egg yolk, parmesan, and sugar sugar, mix. -Add the salt and cinnamon. -Take the dough and prepare it for ravioli using the pasta making machine and paying attention to the thickness of the sheet, which should not be too thin. -Create strips about 15cm wide and 40cm long. -Place spoonfuls of filling centrally on the strips about 10cm away from one another. -Fold the strip of dough over itself and cut crescent-shaped ravioli using a pastry wheel. -Place the raviolis on a sheet of paper and with a needle, poke each one gently to prevent them from breaking during cooking.

Serve with a meat sauce sprinkled with parmesan flakes. Buon appetito **Rosanna** [More recipes from Rosanna's Blog >>>](#) [2]

----- Ingredienti (4 persone) l'impasto: Farina di semola (semolino) (gr 500) Uova intere (3) -Acqua fredda (1/2 bicchiere) Pizzico di sale il ripieno: Ricotta fresca (gr 350) Grana grattugiato (gr 100) Tuorli (1) Zuccherio bianco semolato (gr 20) Cannella in polvere (1 cucchiaino) Pizzico di sale

Procedimento:

-Su di un piano, preferibilmente di legno, versare la semola a forma di campana e fare un buco al centro. -Romperle le uova e versarle nel centro. -Iniziare a lavorare le uova con la farina aggiungendo un poco per volta l'acqua e il sale e lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo (5 minuti). -Lasciare riposare l'impasto tenendolo coperto con un canovaccio. Nel frattempo preparare il ripieno: -In un recipiente versare la ricotta, il tuorlo, la grana, lo zucchero e mescolare. -Aggiungere il sale e la cannella. -Tornare sul l'impasto e preparare la sfoglia per i ravioli. -Una volta che la sfoglia e' pronta (si lavora con la macchina per la pasta) facendo attenzione allo spessore della sfoglia, ovvero non deve essere molto sottile. -Fare delle strisce larghe circa 15cm e lunghe 40cm -Su di esse porre centralmente dei ciuffi di ripieno distanti tra di loro 10cm. -Ribaltare su se stessa la striscia di pasta e con la rotella tagliare a forma di mezzaluna i ravioli. -Porre i ravioli su un vassoio di carta e con un ago, bucherellarli delicatamente (per evitare che in fase di cottura si rompino).

Per il condimento, si consiglia ragù di carne e spolverata di grana a scaglie.

[Altre ricette nel blog di Rosanna >>>](#) [2]

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/ravioli-di-carnevale-0>

Links

[1] <http://iitaly.org/files/39254foto-11360261362jpg>

[2] <http://www.i-italy.org/blog/495/archive/2012>