



Cicerotti (Basilicata) - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

dolce - Basilicata

RICETTA DOLCE LUCANO

- ? 1Kg di farina tipo 0
- ? 1 e ½ di olio ex di gusto delicato (in alternativa: 150g di burro o margarina)
- ? vino bianco aromatico, non frizzante qb
- ? un pizzico di sale

RIPIENO

- ? 250 g di ceci bolliti e passati
- ? 150g di cacao amaro
- ? 50g di cioccolato fondente grattugiato
- ? mezza tazzina di caffè
- ? 3 cucchiaini di liquore d'anice
- ? buccia grattugiata di limone
- ? un pizzico abbondante di cannella
- ? bustina di vaniglia
- ? Zucchero all'assaggio, ma non è opportuno farlo molto dolce

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto e dopo averlo ben lavorato, lasciarlo riposare. Poi tirare la sfoglia dello spessore dei ravioli.

Amalgamare bene il ripieno e con esso farcire la sfoglia confezionando ravioli non eccessivamente grandi. Friggere in olio di semi di arachidi. Spruzzare con zucchero a velo

