



Cassatedde dolci o ravioloni di Castellammare - [Visualizza sul sito di line](#)

Sicilia - ricotta - fritti - ravioli

350g di farina
50g di burro
1uovo
1 cucchiaio di zucchero
1zest di arancia
1 zest di limone
1 pizzico di sale
100g di acqua



Postata da Cristina

RAVIOLONI di CASTELLAMMARE (dette anche cassatelle)

500 g. di farina
½ bicchiere di olio di oliva tiepido
1 bicchiere pieno di vino tiepido o più
1 cucchiaio di zucchero
Impastare, tirare la sfoglia, darle la forma di raviolone dopo averla imbottita con crema di ricotta e friggere in abbondante olio di semi. Spolverizzare con zucchero a velo.