

# **RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI**

Fine agosto, tempo di tornare al lavoro, tempo di ripartenze.. e se ci sembra dura riprendere pensiamo che le vacanze non ci piacerebbero così tanto se non fossero il premio guadagnato dopo mesi e mesi di lavoro, voglio essere filosofica e positiva per iniziare con il giusto spirito ed andare incontro a questo autunno con un po' di positività!!

Ma fine agosto è anche tempo di fichi, gustosi e polposi, fichi quest'anno carichi come non mai della dolcezza del sole. L'albero di famiglia ne ha prodotti di buonissimi e se anche voi ne avete in abbondanza vi propongo come utilizzarne un pochino racchiudendoli in un delizioso guscio alle noci.



**RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI  
CON RIPIENO AI FICHI**  
per circa 15/18 ravioli grandi

210 g di farina  
120 g di burro  
80 g di zucchero di canna

60 g di noci  
1 uovo  
1 tuorlo  
scorza di 1 limone  
un cucchiaino di rum

Per la composta di fichi

450 g di fichi  
100 g di zucchero  
scorza di limone

Per la composta, pulite i fichi e tagliateli a pezzi. Metteteli in un tegame antiaderente ed unite lo zucchero e la scorza di limone. Fate cuocere circa un'ora o finché la composta si sarà addensata. Lasciate raffreddare.

Per la frolla, lavorate lo zucchero con il burro, unite l'uovo ed il tuorlo, fate amalgamare. Aggiungete la farina e le noci tritate finemente, la scorza di limone e a piacere il rum. Lavorate il tutto ed avvolgere la pasta nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 2 ore. Riprendete la pasta e stendetela sottile qualche millimetro, tagliate dei cerchi di 10/12 centimetri, mettete al centro abbondante composta e ripiegate a metà, sigillate il bordo e disponete i ravioli in una teglia da forno rivestita di carta forno. Cuocete a 180 gradi per circa 12/14 min o fino a leggera doratura. Fate raffreddare prima di toglierli dalla teglia. La consistenza di questi ravioli è molto friabile ma sono buonissimi.











