

RAVIOLI DI RICOTTA ANARI
ANARI CHEESE TURNOVERS (bourekia me anari)



Ingredienti (per 10 persone)

Per la pasta

1 kg di farina

215 gr di olio

580 ml di acqua

ripieno

1 kg di ricotta Anari non salata (ricotta tipica di Cipro). Se non si dispone di ricotta Anari utilizzate ricotta semplice

2 cucchiaini di cannella

100/200 gr di zucchero (in base al proprio gusto)

1/2 tazza di acqua di rose o acqua di fiori d'agrumi.

olio per friggere

Preparazione

1. Preparare la pasta.
2. Stendere la pasta in una sfoglia sottile.
3. Tagliare in pezzi di 5 o 7 cm di larghezza e mettere il ripieno al centro di ogni pezzo.
4. Ripiegare per racchiudere il ripieno e premere con decisione lungo i bordi.
5. Friggere in olio fino a doratura.
6. Posizionare su carta assorbente e poi in un piatto.
7. Cospargere di zucchero a velo.

(autorizzazione all'uso nel "Cyprus Virtual Food Museum" data dal Ministero dell'agricoltura di Cipro)