

Ravioli dolci di Carnevale

Categoria: Feste e ricorrenze - Carnevale



Informazioni Generali

Preparazione:
40 min

Cottura:
per frittura 2
min

Dosi per:
8 persone

Costo:
Medio

Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo dell'impasto

I ravioli dolci di Carnevale sono croccanti scigni ricoperti di zucchero a velo che contengono un goloso cuore di confettura. I ravioli dolci hanno una consistenza molto simile alle chiacchiere, e vengono preparati proprio come i classici ravioli di pasta fresca: con un doppio strato di pasta ritagliato con una rotella smerlata che racchiude la confettura da voi preferita.

Se adorate il cioccolato, adottate una variante golosa: riempiete i ravioli dolci con della Nutella. Una volta fritti, spolverizzateli con zucchero al velo vanigliato e servite!



Ingredienti per l'impasto

>> Burro
50 gr

>> Uova
1

>> Farina
300 gr

>> Vanillina
1 bustina

>> Latte
100 ml

>> Zucchero
60 gr

>> Sale
1 pizzico

...per il ripieno

>> Marmellata
o confettura a piacere q.b.

>> Uova
1 albume

per cospargere

>> Zucchero
a velo q.b.

per figgere

>> Olio di semi
q.b.

Preparazione



Versate nella tazza di un robot (o in una ciotola se impastate a mano) la farina, il burro a cubetti, lo zucchero, l'uovo, la vanillina, il latte e il pizzico di sale (1). Impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e compatto (2) che coprirete con della pellicola trasparente e lascerete riposare per mezz'ora al fresco. Prendete l'impasto dividetelo in panetti (circa 150 gr), schiacciateli (3) e lavorateli con l'apposita macchinetta per tirare la sfoglia (4) (o con un mattarello) cercando di ottenere uno spessore di 1 mm, 1 mm e $\frac{1}{2}$ (guarda come fare [cliccando qui](#)).



Se durante la lavorazione la sfoglia dovesse lacerarsi, infarinatela (5), piegatela in tre (6) e ripassatela nella macchinetta fino a quando risulterà liscia e compatta (7), passandola tra i rulli dallo spessore più largo a quello più stretto.



Adagiate una sfoglia su di una spianatoia e ponete su di essa dei mucchietti di ripieno (un cucchiaino scarso) a distanza di qualche cm uno dall'altro (8): potete scegliere tra una confettura di vostro gusto oppure della Nutella. Spennellate con l'albume i bordi laterali della sfoglia (9) e la superficie compresa tra un mucchietto di ripieno e l'altro (10),



quindi sovrapponetevi un'altra sfoglia (11) e , con una rotella tagliapasta dal bordo smerlato, ritagliate dapprima la parte iniziale e terminale della sfoglia per appararla (12), poi ricavate i ravioli incidendo prima i due bordi lunghi (13) e poi tagliando perpendicolarmente, a pari distanza tra i mucchietti di ripieno (14).



Pressate leggermente con le dita i bordi dei ravioli per sigillarli per bene; procedete in questo modo fino ad esaurire l'impasto. Versate dell'olio di semi in un tegame dai bordi alti e quando sarà ben caldo ma non bollente, immergete 2-3 ravioli al massimo per volta (15), rigirandoli su entrambi i lati e scolandoli non appena saranno dorati. Adagiate i ravioli su della carta assorbente da cucina per fare scolare l'olio in eccesso e poi una volta asciutti spolverizzateli con dello zucchero al velo vanigliato. Servite i ravioli dolci tiepidi o freddi.

Consiglio

Se volete rendere più vivaci i ravioli dolci potete spennellarli con del miele fluido (leggermente riscaldato) e cospargerli di zucherini o codetta multicolor.