

Raviole fritte di Carnevale

Le **raviole fritte di Carnevale** sono dolcetti fritti molto gustosi, a forma di mezzaluna, ripieni di crema pasticcera e ricoperti di zucchero a velo. Sono veramente golose e non troppo difficili da preparare. Le **raviole fritte di Carnevale** si possono farcire non solo con la crema pasticcera, ma anche con Nutella, ricotta e gocce di cioccolato o marmellata a piacere.

Le **raviole fritte di Carnevale** sono dei dolcetti ottimi per essere portati a una festa di Carnevale. Se si sono farcite con la crema occorre conservarle in frigorifero e consumarle entro 1 giorno. Farcite con Nutella o marmellata si conservano invece anche 2-3 giorni a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di zucchero
- 3 uova di gallina
- 100 g di burro
- 1 pizzico di sale fino
- 250 g di Crema pasticcera
- Olio di semi di arachide per friggere
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- In un'ampia ciotola mescolare la farina setacciata, il lievito passato attraverso un setaccio a maglie fini, la vanillina e lo zucchero.
- Fare un foro al centro quindi unire le uova, il burro a pezzetti, un pizzico di sale e impastare bene.
- Portare il composto sulla spianatoia ben infarinata e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo a riposare per una ventina di minuti in frigorifero.
- Nel frattempo preparare la crema secondo la nostra preparazione di base, mantenendola un po' soda per permettere una più facile farcitura delle ravioli. Coprirla molto bene con la pellicola trasparente e tenerla da parte fino al momento di utilizzarla.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, stenderla con il mattarello in una sfoglia sottile, dello spessore massimo di 2-3 millimetri. Spolverizzare molto bene la spianatoia e il mattarello di farina per evitare che la pasta si attacchi.
- Con un tagliapasta ad anello del diametro di 6-8 centimetri ricavare dei cerchi di sfoglia al cui centro posizionare un cucchiaino di crema. Chiudere piegando a mezzaluna e sigillando molto bene i bordi. Disporre tutte le ravioli, man mano che sono pronte, su un vassoio coperto con un foglio di carta da forno infarinato. Reimpastare e stendere i ritagli fino ad avere esaurito l'impasto.
- Man mano che i vassoi di ravioli sono pronti, riporli in frigorifero in attesa di friggere.
- Mettere sul fuoco un padellino con abbondante olio di arachide e friggere le ravioli poche per volta, a fiamma media, fintanto che non saranno ben gonfie e dorate. La temperatura ideale dell'olio è attorno ai 170°C. E' molto importante che friggano non troppo velocemente, altrimenti bruceranno all'esterno, resteranno crude all'interno e non si gonfieranno. Per trovare la temperatura giusta fare un paio di prove con qualche ritaglio di pasta.
- Man mano che sono cotte disporle su un foglio di carta da cucina ad assorbire l'unto in eccesso. Cospargere con zucchero a velo e far intiepidire prima di servire.

STAGIONE

Febbraio, marzo

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per lavorare meglio l'impasto, tagliarlo a metà e stenderlo un pezzo alla volta. Quello che rimane da parte mantenerlo bene avvolto dalla pellicola fino al momento di utilizzarlo.