

Ravioli dolci fritti

ricetta di Antonella Bretschneider

Questi dolcetti, li preparo di solito per Natale e per carnevale.

Sono normalmente farciti con: ricotta-cacao in polvere-un po' di caffè liquido, oppure con ricotta e cannella in polvere, ma possono essere farciti anche con crema alla nocciola, oppure, come in questo caso con della confettura di frutta (io prediligo quella di albicocche).

Si possono cuocere anche in forno, con una spruzzata di olio, invece che friggerli, per una variante più leggera.

Ingredienti per sei persone:

500 g di farina tipo 1.

125 g di zucchero semolato.

100 ml di vermuth rosso oppure di vinsanto.

70 ml di olio extravergine di oliva.

4 g di lievito istantaneo per dolci.

Tre uova.

Scorza grattugiata di un limone non trattato.

Un pizzico di sale fino.

300 g di confettura di frutta.

1 l circa di olio di semi.

Zucchero a velo, oppure miele liquido q.b.

Preparazione:

Mescola in una terrina la farina, lo zucchero semolato, la scorza di limone, le uova, il sale ed il lievito.

Aggiungi infine il vermuth e l'olio EVO ed impasta bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendi l'impasto in una sfoglia sottile ed uniforme.

Con uno stampino rotondo, del diametro di circa 10 cm, ricava dei dischi sui quali porrai, Al centro, un cucchiaino di confettura.

Richiudi i dischi a mezza luna, avendo cura di sigillare bene i bordi, per evitare che la confettura fuori esca durante la cottura.

In una padella, scalda bene l'olio di semi e friggi i ravioli, pochi per volta, Per circa tre o quattro minuti. Toglili mano mano dall'olio e ponili ad asciugare su della carta da cucina assorbente.

Infine, spolverizzali con zucchero a velo, oppure ripassali nel miele, come più preferisci.