

# Raviole di Carnevale al forno

Le **raviole di Carnevale al forno** sono dolcetti di pasta da ciambella, che qui vi proponiamo ripieni di Nutella, ma che possono essere preparati come più si preferisce: con la marmellata, con la mostarda, con altri tipi di cioccolato... come più la fantasia vi suggerisce.

Le **raviole di Carnevale al forno** sono una golosa alternativa alle raviole fritte di Carnevale. Si conservano ottimamente per 10-15 giorni a temperatura ambiente, ben coperte in una scatola di latta o sotto una campana di vetro. Se imbustate e ben chiuse si conservano anche per 3 settimane e oltre.

## INFORMAZIONI

- **30** persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 400 g di burro
- 1 kg di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 5 g di sale fino (un cucchiaino raso sono 5 g)
- 350 g di zucchero
- 4 uova di gallina
- 50 g di latte intero
- 1 cucchiaino di miele millefiori
- 500 g di Nutella
- 2 cucchiai di miele di acacia per attaccare le decorazioni
- Codette di zucchero colorate

## PREPARAZIONE

- Ridurre il burro freddo di frigo a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina in una ciotola. Setacciarvi anche il lievito e mescolare bene. Unire quindi il sale, lo zucchero e mescolare ancora. Alla fine le polveri si dovranno essere uniformemente mescolate.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, le uova, il latte e il miele. Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere qualche cucchiaino d'acqua fredda.
- Bisogna ammassare e compattare gli ingredienti cercando di lavorarli il meno possibile.
- Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita. Ogni tanto staccare i fogli e se la pasta è molto appiccicosa unire un velo di farina.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare dei tondi di 7 cm di diametro. Appiattirli leggermente con il mattarello, quindi unire un cucchiaino scarso di ripieno al centro e chiudere a mezzaluna, sigillando bene i bordi.
- Disporre le raviole man mano che sono pronte in una teglia coperta con un foglio di carta da forno, un po' distanziate fra loro.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 15-18 minuti.
- In genere con la dose di impasto indicata si realizzano una sessantina di raviole, che io cuocio in 4 infornate da 15 raviole cadauna. Quando le raviole si sono freddate procedere con la decorazione. Scaldare a bagnomaria o nel microonde un paio di cucchiai di miele e quando è molto fluido con un pennello da cucina spennellare la superficie e spolverizzare con le codette di zucchero colorate.
- Far asciugare all'aria per un'oretta prima di riporle.

## STAGIONE

Febbraio, marzo

## AUTORE

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



## I consigli di Barbara

Queste raviole di Carnevale derivano dalle raviole Bolognesi, che sono cosparse di zucchero semolato messo in cottura e contengono mostarda o confettura di prugne. La pasta è simile a una frolla, ma più soffice e non invecchia perchè con il passare dei giorni rimane morbida.

La dose indicata è per 60 raviole. Lo so che sembrano tante, ma si conservano veramente a lungo. Se ben imbustate possono arrivare tranquillamente anche a 3 settimane e oltre.