Impasto per raviole fritte di carnevale

E’ carnevale, quindi tempo di raviole fritte.

Questi dolcetti, da servire tiepidi o freddi con un poco di zucchero a velo sopra, a Bologna si vendono sia a forma di raviolo (quindi la forma del tortellino) sia di piccola raviola (a Bologna si chiamano così i dolci di pasta frolla a forma di semicerchio ripiene di mostarda, trovate la ricetta **qui**).

E’ un impasto molto comodo, rimane molto asciutto dopo la frittura, e risulta croccante fuori e soffice dentro.

Ecco come prepararlo:

Ingredienti per circa 25 ravioli fritti:

- per l’impasto:
  - 300 gr farina 00
  - 30 gr olio di semi
  - 80 gr zucchero semolato
  - ½ bustina lievito x dolci
  - 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
  - la scorza di mezzo limone

    - 2 uova intere
    - un paio di cucchiai di rum o brandy
- per il ripieno:
    - crema pasticcera o mostarda di frutta, o una confettura densa

Nella ciotola dell’impastatrice mettere la farina con il lievito, grattugiare la scorza di limone e versare l’estratto di vaniglia.

Iniziare ad aggiungere gli ingredienti liquidi ed avviare la macchina a velocità media, usando il gancio per impasti. Mettere le uova per ultime.

Una volta inseriti tutti gli ingredienti fare lavorare circa 2-3 minuti per ottenere un impasto bene amalgamato, elastico ma non eccessivamente lavorato.

Rimuovere dalla ciotola, che dovrà essere praticamente pulita, formare una palla, coprire con pellicola e mettere a riposare in frigorifero per circa 1 ora

Trascorso il tempo di riposo, stendere sul piano ben infarinato e tirare al mattarello una sfoglia molto sottile, circa 2 mm (in frittura raddoppia)

Formare le raviole tagliando dei dischi di diametro a piacere e riempiendo con crema pasticcera o mostarda, chiudere a metà sigillando bene i bordi.

In alternativa, se si vuole dare la forma dei tortelli, tagliare dei quadrati di pasta con la rotella dentata, riempire, chiudere a triangolo e poi chiudere i bordi come per creare un tortellino.

Friggere in olio di semi di arachidi o strutto a 180 gradi