

Ravioli fritti alla crema



🍴 Per circa 50 ravioli

Ingredienti

400 g farina "00" | 1 uovo | 1 tuorlo | 50 g di burro | 1 cucchiaino di zucchero | 1 pizzico di sale | 1 pizzico di estratto di vaniglia in polvere | 1 bicchiere di marsala all'uovo

Ripieno & Finitura

Ripieno: crema pasticcera classica o al cioccolato.

Finitura: olio di semi di arachide per friggere | zucchero a velo e/o cacao in polvere

Procedimento

Versare la farina a pioggia sulla spianatoia, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il sale e il marsala. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo ed elastico, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare sulla spianatoia per 1/2 ora circa. Stendere la sfoglia con il mattarello, deve risultare abbastanza sottile e avere la stessa altezza in tutti i punti. Partendo da 2 cm dal bordo, mettere, in fila, un cucchiaino di crema pasticcera a una distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro. Ripiegare la sfoglia su se stessa, chiudere i ravioli picchiettando con le dita i bordi (se necessario spennellare con un goccio d'acqua per sigillare bene la pasta), in questo modo si favorisce anche la fuoriuscita dell'aria. Tagliare i ravioli a mezzaluna con un coppapasta tondo ondulato oppure con un bicchiere. Riscaldare l'olio (160°) in una pentola dai bordi alti e friggere i ravioli pochi per volta. Lasciare scolare su carta assorbente e, una volta freddi spolverare con zucchero a velo e/o con cacao in polvere prima di servire.