

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli di Carnevale al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 22 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Tradizione e leggerezza: questa ricetta combina la bontà dei ravioli di Carnevale con la cottura al forno, per dolci più leggeri ma ugualmente irresistibili.

INGREDIENTI PER FARE I RAVIOLI DI CARNEVALE AL FORNO

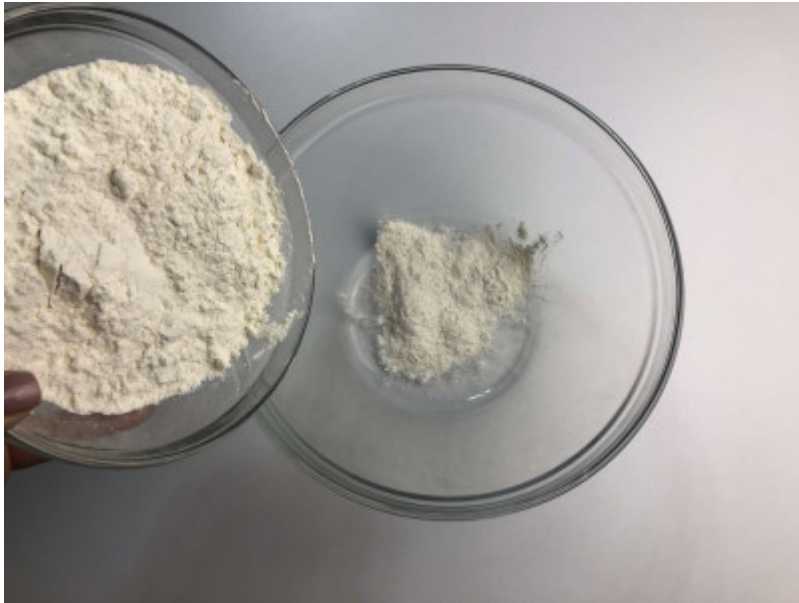
FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO 80 gr
LATTE 30 gr
OLIO DI SEMI 20 gr
UOVA 2
SCORZA DI ARANCIA 1
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARCIRE E DECORARE I RAVIOLI DOLCI

CONFETTURA gusto a piacere - 100 gr
ALBUME 1
ZUCCHERO A VELO

COME FARE I RAVIOLI DI CARNEVALE RIPIENI AL FORNO

1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi zucchero, scorza di arancia, sale e uova.







2 Mescola e unisci latte e olio, poi continua a impastare a mano.







- 3 Trasferisci l'impasto su un piano infarinato e lavoralo fino a renderlo morbido e omogeneo. Forma una palla, avvolgila nella pellicola trasparente e lasciala riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.





4 Dividi l'impasto in due e stendilo con un mattarello su un piano leggermente infarinato.





- 5 Stendi l'impasto fino a uno spessore di 2 mm e taglia dei dischi usando un coppapasta di 8-10 cm o un bicchiere.





6 Metti un cucchiaino di confettura al centro di ogni disco, spennella i bordi con l'albume,

piega a metà formando una mezzaluna e sigilla con una forchetta.





- 7 Disponi i ravioli su una teglia rivestita di carta forno. Cuoci in forno statico a 180°C per circa 15 minuti. Lasciali raffreddare e spolvera con zucchero a velo.





RAVIOLI DI CARNEVALE AL FORNO: LA RICETTA FACILE PER DOLCI

I ravioli di Carnevale al forno sono la soluzione perfetta per chi cerca un dolce tradizionale ma **più leggero** rispetto alla classica versione fritta. La **farcitura con confettura** li rende golosi, mentre la **cottura al forno** esalta la loro fragranza. Ideali per celebrare le festività carnevalesche con un tocco di semplicità e gusto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consigli per una pasta perfetta: lavora l'impasto fino a renderlo liscio e lascia riposare per 30 minuti per ottenere una consistenza ottimale.

Varianti di farcitura: oltre alla confettura, puoi utilizzare crema di nocciole, pistacchio o marmellata di agrumi.

Riduzione dello spreco: usa marmellate avanzate o prepara il ripieno con frutta fresca leggermente cotta e zuccherata.

Sigillatura impeccabile: spennella i bordi dei ravioli con l'albume per garantire che non si aprano in cottura.

COME SI CONSERVANO I RAVIOLI DI CARNEVALE

I ravioli di Carnevale al forno si conservano per 2-3 giorni a temperatura ambiente, in una scatola di latta o in un contenitore ermetico. Non è consigliabile congelarli una volta cotti, ma puoi preparare l'impasto in anticipo e conservarlo in frigorifero fino a 24 ore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere di Carnevale: friabili e leggere, un altro classico intramontabile delle feste.

Castagnole: piccole palline fritte, perfette per una pausa golosa.

King Cake: un dolce colorato per celebrare Carnevale con allegria.

Ciambelle: soffici e leggere, ideali per colazione o merenda.

Frittelle di mele: dolci rustici dal cuore morbido, da servire caldi.

Schiacciata fiorentina: un dolce soffice e profumato tipico della tradizione toscana.