

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ravioli dolci fritti alla Nutella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



A volte la voglia di dolce chiama e bisogna risponderle subito. Questi **ravioli dolci fritti alla Nutella** sono la risposta perfetta: un peccato di gola furbissimo, che si prepara in un lampo usando la [pasta sfoglia](#) pronta. Sono i cugini veloci dei classici [tortelli fritti della nonna](#), ma con un cuore ancorapiù cremoso e irresistibile. Se ami la Nutella, non perdere nostra [raccolta di ricette con la Nutella](#), perfetta da servire accanto ai classici [biscotti ripieni di Nutella](#) o a un soffice [rotolo alla Nutella](#). Sono un'alternativa golosa alle chiacchiere al cioccolato, e se preferisci la semplicità della sfoglia, prova anche le [sfogliatine alla Nutella](#) o i [cornetti veloci alla Nutella](#). E per una versione più leggera, puoi sempre optare per i [ravioli dolci al forno](#).

INGREDIENTI PER I RAVIOLI DOLCI

FRITTI ALLA NUTELLA

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

NUTELLA 200 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 500 gr

ZUCCHERO A VELO

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

COME FARE I RAVIOLI DOLCI FRITTI ALLA NUTELLA

1 Prepara la base: Stendi il rotolo di pasta sfoglia rettangolare sul tuo piano di lavoro, mantenendo la sua carta forno originale.

Ritaglia i quadrati: Con un coppapasta, ricava dei quadrati in numero pari.



2 Aggiungi il cuore goloso: Posiziona un cucchiaino abbondante di Nutella esattamente al centro di metà dei quadrati che hai ritagliato.

Fai attenzione al centro: Cerca di restare nel mezzo per non sporcare i bordi, altrimenti la pasta non sigillerà bene in seguito.

Umidifica i bordi: Prendi il pennello da cucina, intingilo nel latte e spennella leggermente tutto il perimetro dei quadrati che hai appena farcito. Questo passaggio è fondamentale per far aderire bene la "copertura".



3 Chiudi i ravioli: Copri ogni quadrato farcito con uno di quelli rimasti vuoti.

Sigilla con cura: Premi bene con le dita lungo i bordi per far uscire l'aria, poi sigilla definitivamente il perimetro schiacciando con i rebbi di una forchetta. Assicurati che la chiusura sia ermetica per evitare fuoriuscite di crema durante la cottura.

Scalda l'olio: Versa l'olio di semi di arachide in una padella e scaldalo bene. Per capire se è pronto, immergi uno stecchino di legno: se vedi tante bollicine intorno, la temperatura è perfetta.

Cuoci e dora: Immergi delicatamente pochi ravioli alla volta nell'olio bollente. Lasciali friggere per circa 2 minuti per lato, finché non risulteranno ben gonfi e dorati in modo

uniforme



- 4 Scola e decora: Preleva i ravioli con una schiumarola e adagiali su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciali intiepidire per almeno un minuto (attenzione, il ripieno scotta moltissimo!) e infine spolvera generosamente con lo zucchero a velo prima di servire.



IDEE ALTERNATIVE

La Nutella è imbattibile, ma puoi variare il ripieno come preferisci!

Con crema al pistacchio: Farcisci i ravioli con una crema spalmabile al pistacchio per un risultato più raffinato.

Con cioccolato bianco: Prova a riempirli con una crema al cioccolato bianco o, per un tocco in più, con cioccolato bianco e granella di cocco.

Con la marmellata: Usa la tua marmellata preferita, meglio se non troppo liquida. Quella di albicocche o di frutti di bosco è perfetta.

Versione al forno: Se vuoi evitare la frittura, puoi cuocere i ravioli in forno statico a 190°C per circa 15 minuti, finché non saranno gonfi e dorati. Spennellali con un po' di latte prima di infornarli.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei ravioli gonfi, dorati e con un ripieno che non scappa.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per non far aprire i ravioli in cottura è la sigillatura.

Spennellare i bordi con un velo di latte (o albume) crea una "colla" perfetta. Premi bene con le dita per far uscire l'aria e poi sigilla con i rebbi di una forchetta.

Lo sfizio in più: Appena scolati dall'olio, passa i ravioli caldi in un piatto con dello zucchero semolato, magari mescolato con un pizzico di cannella, prima di spolverarli con lo zucchero a velo. Creerai una crosticina ancora più golosa.

L'idea per i bambini: Questa è la ricetta perfetta da fare con loro! Si divertiranno un mondo a ritagliare i quadrati, a mettere il cucchiaino di Nutella e a sigillare i bordi con la forchetta.

Idea antispreco: Non buttare via i ritagli di pasta sfoglia! Attorcigliarli su se stessi, cospargili di zucchero e friggili: diventeranno dei deliziosi torciglioni dolci.

COME SI CONSERVANO I RAVIOLI DOLCI FRITTI

I ravioli dolci fritti alla Nutella sono irresistibili appena fatti, caldi e fragranti. Se avanzano (cosa molto improbabile!), conservali a temperatura ambiente in un contenitore, ma consumali in giornata perché la pasta sfoglia tenderà a perdere la sua croccantezza.