



Raviolini fritti

[Del 24/03/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 500 g di farina bianca, ½ litro di latte o d'acqua, 5 g di lievito di birra, 2 o 3 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di burro, 500 g di burro o di strutto per friggere (volendo, si possono cuocere anche nell'olio).

Possono essere riempiti con una farcia a base di carne, di pesce, di cavolo □ 6 o 8 ore prima della cottura, mescolate 250 g di farina e il lievito insieme al latte o all'acqua. Lasciar lievitare questo impasto in un luogo tiepido. Una volta che la pasta sarà lievitata, sbattetela aiutandovi con un cucchiaino di legno e unitevi i tuorli e, per ultimo, il burro. Poco alla volta aggiungete il resto della farina continuando ad impastare finché non otterrete un composto omogeneo. Stendete la pasta - circa 5 ml di spessore - su una spianatoia infarinata e con un bicchiere o con un tagliapasta ricavatene dei cerchi di circa 10/12 cm di diametro. Su ogni cerchietto mettete un cucchiaino di ripieno - a vostra discrezione di carne o di verdura - chiudete i tondi di pasta "incollando" i bordi con il latte o l'acqua, arrotolateli formando un ovale. Mettete i raviolini su una placca infarinata e lasciateli gonfiare. Preparate il burro o lo strutto per la frittura e, una volta raggiunta la temperatura, immergetevi i pirojki.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]