

I grafons del Trentino

Carnevale, si sa, è la festa dei dolci e ogni regione ha le sue ricette tipiche e squisite, quasi sempre fritte. D'altra parte, poi comincia la quaresima e un tempo, per tradizione, in questo periodo si diceva addio alle prelibatezze, quindi... bisognava approfittare del Carnevale! In Trentino la ricetta tipica di questa festa è quella dei grafons, ravioli dolci fritti con un ripieno di confettura. Irresistibili!

La farcitura classica è con la marmellata di mirtillo, ma se volete potete anche usare un altro tipo di confettura.

Come per tutti i dolci fritti, l'importante è curare bene la temperatura dell'olio, che non deve essere troppo alta, ma neanche bassa, altrimenti i grafons si impregnano troppo di olio.

Ecco come prepararli.



Ingredienti

- 200 gr di farina
- 40 gr di zucchero
- 30 gr di burro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- ½ bicchiere di vino bianco
- 200 gr di confettura di mirtilli
- olio di arachidi per friggere
- zucchero a velo

Come si fa

- Sul piano di lavoro versate la farina a fontana e al centro mettete l'uovo, lo zucchero, il burro fuso, il lievito e il vino bianco.
- Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e morbida. Avvolgetela nella pellicola da cucina e mettetela a riposare per un'ora.
- Con il mattarello stendete la pasta in un foglio sottile. Potete anche usare la classica macchina per la pasta.
- Tagliate dei rettangoli, farciteli con la confettura e ripieгатeli, stando attenti a far aderire bene i bordi.
- Mettete sul fuoco una padella con dell'olio di semi di arachide.
- Quando l'olio è caldo (per verificarlo, immergete l'estremità del manico di una posata di legno: se sfrigola, è pronto), friggete i ravioli poco per volta.
- Estraieteli e metteteli su un foglio di carta da cucina, per assorbire l'olio in eccesso.
- Cospargeteli di zucchero a velo a gustateli caldi.