

Fritti dolci

Raccolta di Laura Presilla
e Francesca Spalluto

12 febbraio 2005

Arancini - patrizia cencioni, siena (29/1/02)

50g di burro, 1 uovo intero, 250 g latte tiepido, 50 g lievito di birra, 500 g farina00

x il ripieno: 300g zucchero, la buccia grattugiata di 3 aranci e 2 limoni(chiaramente non trattati!!!)

Mischiare gli ingredienti dell'impasto base e lasciarlo riposare un pochino....sgonfiare e tirare una sfoglia abbastanza sottile, mettere al centro il ripieno mescolando insieme lo zucchero e la buccia degli agrumi tritata, formare dei rotolini e dividerli in pezzi + o meno tutti uguali , friggerli in olio abbondante.

Bigné fritti di San Giuseppe - anna urbani, roma (28/1/02)

250 g farina, 75 g burro, 5 g di sale, 200 g farina, 4 uova, ammoniaca 5 g ma non è necessaria

Crema pasticcera: 500 g latte, 150 g zucchero, 45 g farina, 100 g di tuorli, sale, buccia di limone o vaniglia

Versate l'acqua in una casseruola, aggiungete il sale, lo zucchero e il burro. portate a bollore, versate in un sol colpo la farina. Lavorate l'impasto e cuocetelo per circa 8 minuti, si deve staccare dalle pareti della casseruola. Togliete dal fuoco e aggiungete un uovo; quando è ben amalgamato unite, uno alla volta, gli altri ma non prima che il precedente sia ben incorporato. Con un cucchiaino fate dei mucchietti di pasta e disponeteli ben distanziati su carta da forno , 3, o 4 alla volta, la carta deve essere della grandezza della pentola dove li friggiamo, in questo modo verranno tutti uguali. Per friggere usare olio d'arachide profondo e a fuoco moderato Riempiteli con crema pasticcera.

Blècs di naransis di gnagna - Rosetta Bragheri (30/1/02)**Lenzuolini all'arancia di Zia**

500 g di farina, 100 g di burro (ammorbidito a temperatura ambiente), 1 uovo intero, 1 albume, 1 buccia di arancia grattugiata, ½ bicchiere di grappa all'arancia, 1 presa di sale sciolto in poca acqua tiepida

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo intero, l'albume, la buccia di arancia grattugiata, la grappa all'arancia e il sale sciolto in poca acqua tiepida.

Aggiungere poca farina per volta in modo da amalgamare bene il tutto senza formare grumi.

Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere una sfoglia sottile e tagliare con la rondellina dei lenzuolini di cm 5 per 12 circa.

Nel mezzo del lenzuolino, praticare con la rondellina, un'apertura. Introdurre nell'apertura un'estremità del lenzuolino.

Friggere nello strutto caldissimo.

Sgocciolare molto bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte e spolverare con lo zucchero.

***Zia Catarina lava per bene le bucce delle prime arance (10) (usa solo la parte gialle e che i frutti non siano trattati) e 10 foglie ben lavate e asciugate. Le mette in un vaso con 1 l di buona grappa e lascia riposare al fresco sino a carnevale. Filtra e ottiene così un'ottima grappa all'arancia. Se non ne avete, potete mettere il Grand Marnier o altro liquore all'arancia.

Bomboloni - Carla Nanni, Forlì

Ingredienti per ca. 35 pezzi

500 g Farina, 40 g. burro morbido, 50 g. Zucchero, 1 cubetto lievito di birra, pizzico di sale, ½ bicchiere di acqua tiepida per sciogliere il lievito, altra acqua tiepida q.b.

Crema pasticcera per la farcitura (fatta con 1 l di latte, 6 tuorli, 200 g di zucchero, 100 g farina, 2 bustine di vanillina, pizzichino di sale), olio per friggere l 1,5 – 2, zucchero per guarnire

Preparare la farina a fontana, sulla spianatoia, con lo zucchero e il burro; versarvi il lievito sciolto e iniziare a impastare con acqua tiepida, aggiungendo infine il pizzico di sale. Lavorare l'impasto aggiungendo acqua fino ad ottenere una media consistenza; formare una palla che dovrà essere messa a lievitare dentro a una capiente ciotola e in luogo tiepido. Quando il volume dell'impasto sarà pressoché raddoppiato, versarlo di nuovo sulla spianatoia e sgonfiarlo con le mani; stenderlo con il matterello allo spessore di mezzo cm e, con uno stampo da biscotti o con il bordo di un bicchiere, ritagliare dei dischi di ca. 7 cm. di diam.

Nel frattempo avrete messo al fuoco un tegame alto e stretto, pieno d'olio (io uso quello d'arachidi o di mais) e, quando è caldo al punto giusto (provare con un pezzettino d'impasto), buttarvi un disco di pasta che, una volta cotto da una parte e ben rigonfio, tenderà a girarsi da solo (altrimenti aiutarlo con una palettina). Quando il bombolone è cotto da ambedue i lati, scolarlo dall'olio con il mestolo forato, passarlo nella carta assorbente, quindi nello zucchero semolato. Una volta cotti tutti i dischetti, farcirli con la crema pasticcera messa nel sac à poche.

ATTENZIONE: non aprire né porta, né finestra durante il procedimento. Sono buoni anche il giorno dopo (...se avanzano! A casa mia è successo solo se sono riuscita a nasconderne un paio...).

Bomboloni - elisabetta cuomo

500 g di farina, 3 uova, 90 g zucchero, 15g sale, 90 g burro, 1 patata lessa passata di circa 150 g, 25 g lievito di birra, 100 g latte, 1 limone grattugiato, vanillina poca

Impasta la farina con le uova, il burro morbido, il lievito sciolto in 50 g di latte tiepido, lo zucchero, il limone, la vaniglia, alla fine il sale. Lavorare per 10 minuti, agg ancora latte, la patata passata. L'impasto deve diventare molto elastico e morbido, se non lo fosse agg ancora latte.

Far lievitare 2 ore circa, poi stendere la pasta a 2cm, tagliare dei dischi col tagliapasta e farli lievitare su un ripiano o vassoio infarinati per 30/40 minuti ancora, staccarli dal piano di lavoro senza schiacciarli (non farli sgonfiare) e friggerli in olio non bollente, devono gonfiarsi piano, piano.

Fare un taglio laterale nei bomboloni e farcirli a piacere.

Bomboloni (5/2/03) - Ida Mastroviti, Bari

Prova con questa ricetta, io quando li faccio, c'è la fila dei nipoti che fanno a gara a chi ne deve mangiare di più!

500 g di farina manitoba o 0, 2 uova ed un tuorlo, latte tiepido q.b., 4 cucchiaini di zucchero, circa 110 g. di margarina o strutto, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale, un cubetto di lievito di birra

Impasta velocemente tutti gli ingredienti finché l'impasto risulta bello liscio e morbido (non troppo), ricorda che se usi la farina manitoba devi lavorare un po' più a lungo, io impasto per circa 10/15 minuti con l'impastatrice.

Fai crescere sino al raddoppio (circa un'ora), stendi la pasta non troppo sottile (circa 1 cm) e con un bicchiere stacca le forme tonde, posale su di un canovaccio ben infarinato e fai crescere per un'altra mezz'oretta.

Riscalda l'olio (per questo tipo di frittura ti consiglio quello di semi d'arachide) in un recipiente profondo, ricorda che è importante che i bomboloni possano galleggiare e rigirarsi a loro piacere, poi friggili da tutt'e due le parti, rimarrà una striscetta bianca tutt'intorno, scolali, puoi riempirli con ciò che più ti piace o gustarli anche vuoti dopo averli rotolati nello zucchero.

Sono una vera delizia.

Bugie al cacao e pinoli - patrizia cencioni, Siena (30/1/02)

Per la pasta: 100 g di farina, 1cucchiaino di olio, 10g zucchero, vino bianco

Per il ripieno: 60 g pane raffermo, 200 g di latte, 30 g uvetta ammollata, 30 g di pinoli, 20 g cacao zuccherato, 10 g zucchero

Dose for 4 persone

Ammorbidire il pane nel latte caldo strizzarlo e passare nel mixer, unire il cacao, lo zucchero, i pinoli e l'uvetta. Mescolare bene formando un composto omogeneo. Preparare la pasta mescolando rapidamente gli ingredienti e aggiungendo vino fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Stendere la sfoglia, ricavare con un taglia pasta dei quadrati, porre al centro del ripieno e chiuderli a mo' di raviolo. Friggerli in olio abbondante come al solito.....ma poche x volta.....servire tiepide!

Caramelle di Carmen - monica martignon, Spinea (30/1/02)

Preparare una pasta (come quella dei galani) con: 1 kg farina, 4 uova, 250 g margarina vegetale (o burro), 2/3 cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale

Preparare l'impasto con: la scorza (solo la parte arancione) di ca. 3,5 kg di arance tritate sottili (meglio a filettini), aggiungere uguale quantità di zucchero semolato (Carmen dice a occhio)

Tirare la pasta non sottilissima, tagliarla a quadrati di ca. 10 cm di lato

Mettere un cucchiaino di impasto ed arrotolarli a forma di sigaretta chiudendo bene il bordo lungo e pizzicando le estremità per sigillare il ripieno.

Preparati i cartocchetti, prendere una larga padella un po' alta, mettere circa un dito di olio e 3 cucchiaini di zucchero, accendere il fuoco e appena lo zucchero si è sciolto mettere i cartocchetti in un solo strato fino a riempire la padella, farli friggere finché sono appena rosati (raffreddandosi si scuriscono ulteriormente)

Scolarli e farli raffreddare su una placca (eventualmente foderata di carta forno; una volta freddi si staccheranno senza difficoltà).

Per continuare a friggere altre padellate ripristinare il livello dell'olio e aggiungere un cucchiaino di zucchero, ogni volta.

Ripieno in variante (da fare in forma di fagottino): ricotta con uvetta ammollata, pinoli e mandorle o noci.

Rose di carnevale di concettina

150g di farina, 2 tuorli, 1 cucchiaino di zucchero, 4 cucchiaini di vino bianco, un pizzico di sale, 30g di burro sciolto, olio per friggere



Miscelare la farina lo zucchero ed il sale e disporre a fontana mettere al centro il burro sciolto ed il vino impastare e far riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo tirare una sfoglia e con un tagliabiscotti fare dei dischi di due misure diverse, in modo da avere uguali numeri di dischi grandi e di dischi piccoli (io uso un bicchiere da acqua e una tazzina da caffè non troppo piccola). Intaccare con un coltello il contorno di ciascun disco facendo un taglietto dall'estremità verso il centro (così nel friggere si formeranno i petali) ed accoppiare. (Prendere un disco grande ed appoggiare sopra uno piccolo in modo che i centri di tutti e due i dischi stiano uno sull'altro e facendo una lieve pressione sulla pasta). A questo punto io adopero un cucchiaino di legno al rovescio ossia prendo i dischi accoppiati e faccio combaciare i centri con il manico del cucchiaino di legno

ed immergo subito in olio bollente mantenendo la rosa sempre con il cucchiaino, non appena si formano delle bollicine comincio a girare vorticosamente il manico del cucchiaino in modo che la rosa prenda forma e che gli intacchi precedentemente fatti formino dei petali. Li scolo su carta assorbente e poi li farcisco con qualsiasi crema riempiendo lo spazio al centro formato dalla punta del manico del cucchiaino. Poi decoro con metà ciliegina e spolvero con zucchero a velo. Naturalmente poi ognuno ci mette del suo, qui libero sfogo alla fantasia perché si può anche colorare la pasta e la crema. Insomma chi più ne ha più ne metta.

Lo so che a leggere questa ricetta viene il mal di testa però credetemi è molto più complicata spiegarla che farla, è una ricetta simpatica e con un po' di fantasia di sicuro effetto.

Castagnole - cristina arseni, pesaro (10/2/04)

Vi passo due ricette per fare le castagnole, la seconda è un po' un incrocio tra le castagnole, le frittelle e i krapfen, pensando che con queste si può mettere la parola fine alle richieste di questa ricetta, avendo esaurito l'argomento!!

Iniziamo con la prima, che mi rievoca ricordi d'infanzia, quando, sotto carnevale, una volta finiti i compiti la mamma ci coinvolgeva nella preparazione delle castagnole.

Allora mi era permesso bagnare le castagnole calde nell'alchermes e rotolarle nello zucchero e sgraffignarne una ogni tanto, perché poi le avremmo mangiate alla sera, al ritorno del babbo, stanco, dal lavoro....

Castagnole

500 g farina 00, 4 uova intere, 4 cucchiaini di acqua, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di liquore di anice, 50 g burro, 1 bustina di lievito vanigliato, 1 grattugiata di limone (ognuno ne metta a secondo del gusto)

Mescolare le uova con lo zucchero e il burro, aggiungere la farina mano a mano che si aggiungono lo zucchero e l'anice. Alla fine l'impasto deve essere molle ma non si deve appiccicare alle mani, perché si devono formare dei cilindretti che verranno fritti nell'olio di semi.

Appena tolti dal fuoco, passare nell'alchermes e poi nello zucchero semolato.

Castagnole di patate

500 g farina 00 (potete provare anche a mischiarci un po' di Manitoba), 500 g di patate lessate, 4 uova intere, 25 g lievito di birra, 50 g burro, latte appena necessario per sciogliere il lievito, sale, la buccia di un limone grattugiato, 2 cucchiaini di zucchero

Impastare la farina con le patate e le uova con lo zucchero e il burro.

Unire il lievito sciolto nel latte e mescolare tutti gli ingredienti assieme.

Eventualmente aggiustare di farina se fosse troppo molle l'impasto.

Formare dei cilindretti che verranno uniti a forma di ciambella e mettere a lievitare fino al raddoppio, poi friggere nell'olio bollente e cospargere di zucchero.

Al posto della forma di ciambella si possono fare come dei krapfen e riempirli di marmellata appena cotti.

Castagnole - Gisella Mancini, Pesaro (9/2/04)

Io ti posso passare quella tipica della mia zona e che io faccio nelle due versioni, fritta e al forno:

500 g di farina/3 uova /2 cucchiaini di zucchero/1/2 bicchiere di latte/1 cucchiaino di rum/3 cucchiaini di olio exv/buccia grattugiata di un limone/ mezza bustina di lievito in polvere per dolci.

In una ciotola versare la farina setacciata, unire le uova ben battute e gli ingredienti, mescolando bene per formare un impasto omogeneo, liscio e vellutato, da friggere a cucchiaiate in olio profondo (anticamente si usava lo strutto). A fine cottura vanno passate nello zucchero semolato.

Lo stesso impasto può essere reso più sodo con l'aggiunta di farina, tanto da modellarlo a cilindretti con le mani, lunghi una decina di cm; queste castagnole vengono incise nel senso della lunghezza con un coltello, gettati in acqua bollente e scolati dopo il primo bollore, quindi asciugati e messi a friggere come le precedenti.

Quest'ultimo tipo di castagnole, se infornate a 200° fino a doratura, e cosparse con un po' di alchermes e zucchero semolato, sono chiamate berlingozzi.

Sì, si mettono al forno dopo averle scottate (non bollite, mi raccomando!) Al primo bollore si scolano, si asciugano e sui passano in forno. Poi metti in un piatto concavo dell'alchermes e ce le passi, come si fa coi savoiardi del tiramisù e le spolveri di zucchero.

Castagnole (frittelle di ricotta) - Anna Moroni

150 g zucchero

50 g. burro ammorbidito

Sempre mescolando (per amalgamare gli ingredienti mano a mano che si aggiungono) mettere 300 g di ricotta (precedentemente fatta scolare in 1 passino o setaccio),

½ bicchiere di rum, la scorza di 1 arancia grattugiata (o limone, secondo il proprio gusto), 5 tuorli d'uovo (niente albumi!), 1 pizzicotto di sale, 400 g di farina "00" + 100 g di fecola di patate (setacciate), 1 bustina di lievito per dolci e 150 g di latte.

Mescolare per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Stendere il composto su un ripiano infarinato (lasciando l'impasto morbido, utilizzando solo il quantitativo minimo di farina necessario a lavorarlo); fare dei salsicciotti lunghi e stretti e tagliarli tipo "gnocchi".

Man mano che si tagliano, deporli su 1 foglio di carta da forno.

Friggerli immergendo tutto il foglio con le castagnole nell'olio caldo; appena si staccano dalla carta, toglierla, scolandola, con 1 pinza e riutilizzarla per deporvi man mano le altre castagnole.

Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Scolare su carta assorbente le castagnole e cospargerle di zucchero a velo.

Tortelli dolci ripieni di ricotta e cioccolato (26/1/05) - Rosetta Bragheri, Milano

Benedetta Mdp ! ci ho schiaffato dentro:

400 g di farina 00, 300 g di manitoba, 2 uova, 6 cucchiaini di vino bianco o quello che vuoi tu, 100 g latte, 1/3 di cubetto di lievito di birra, 70 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 spruzzata di buccia di arancia

L'impasto deve essere un poco più sodo di quello dei tortelli al cucchiaino.

Dopo che hai impastato con la Mdp, lasci lievitare un paio d'ore.

Poi tiri le sfoglie con la nonna papera, sono arrivata al 5 passaggio però li puoi fare anche un poco più spessi o più sottili, dipende dai gusti.

Ho confezionato dei tortelli a mezzaluna, li ho sistemati bene infarinati sulla spianatoia e li ho lasciati lievitare ancora.

Alla fine li ho fritti.

Per il ripieno: ricotta romana, uova per legare e cioccolato tritato.

Ho usato quel cioccolato durissimo a quadrettoni

Il ripieno non era sufficiente e quindi per il rimanente impasto ho confezionato i nastri, quelli con l'intaglio.

Non so se si possono fare al forno. friggendo, sia i tortelli che i nastri si sono gonfiati bene, per il forno bisognerebbe fare delle prove.

Castagnole di carnevale - roberto potito, roma (3/2/04)

La ricetta che ti propongo è quella tradizionale, anzi anzi tradizionale della mia famiglia:

600 g di farina bianca 00, 4 uova intere, 150 g di olio di semi, 150 g di zucchero semolato, la buccia di due limoni grattugiati, 2 bicchierini di liquore all'anice, 1 bustina di lievito per dolci, olio di oliva per friggere

Metti la farina in una ciotola capiente ed aggiungi tutti gli altri ingredienti assieme ad un pizzico di sale fino.

Impasta tutto quanto per bene, e se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, ungi le mani con olio di oliva. Forma delle palline e frigi in olio caldo, durante la frittura è importante tenere la finestra aperta, poiché lo sbalzo di temperatura aiuta le castagnole a "sbocciare" ossia ad aprirsi leggermente e a cuocere alla perfezione. Quando saranno dorate bene, ponile su carta cucina e cospargile con zucchero semolato o con zucchero a velo.

Castagnole di Elvira (favolose) - anna urbani, roma (29/1/02)

3 uova intere e 2 rossi, 50 g di zucchero, 30 g di olio di mais, 65 g di liquore a piacere, 400 g di farina 00, 1 bustina di lievito, zucchero a velo e Alchermes

Montare molto bene le uova con lo zucchero unire il liquore, l'olio, il lievito e la farina amalgamare per 10 minuti. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Friggere in olio non troppo caldo facendole scendere il composto con due cucchiaini. Servire con zucchero a velo e una spruzzata di Alchermes o miele con buccia di arancia grattugiata.

Castagnole di ricotta - anna urbani, roma (30/1/02)

400 farina 00, 100 g fecola patate, 50 g di burro, 5 tuorli, 300 g di ricotta, 150 g di zucchero, 150 g di latte, ½ bicchiere di rum, 1 bustina di lievito Bertolini, buccia di arancia e di limone grattugiata

Amalgamare il burro con lo zucchero, unire la ricotta, gli aromi, le uova il latte e la farina con il lievito.

Lavorare poco l'impasto.

Confezionare delle palline e friggerle in olio profondo e ben caldo.

Spolverizzare di zucchero a velo.

PS sono ottime

Castagnole- elena resta, lugo (30/1/04)

Castagnole alla ricotta di Doriana

500g farina, 300 g ricotta fresca vaccina, 250 g zucchero, 2 uova, 2 cucchiaini brandy, 1 cucchiaino succo di arancia, 1 bustina lievito, 1 cucchiaino fecola, mescolare farina, zucchero, fecola e lievito

Unire le uova e la ricotta, impastare aggiungendo a filo il brandy ed il succo di arancia.

Ottenere impasto sostenuto, farne dei filoncini da tagliare a tocchetti. Friggere le castagnole e spolverizzarle con zucchero a velo.

Castagnole di mia Mamma Maria

Qui le dosi non esistono

impastare 2 uova, 4 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di lievito 4 cucchiaini di brandy e tanta farina quanta ne serve per ottenere impasto sostenuto, farne dei filoncini da tagliare a tocchetti. friggere le castagnole, da calde versarci sopra del buon alchermes e spolverizzarle con zucchero.

Castagnole- Fausto Fracalini, Curtatone (MN)

1 uovo, 1 cucchiaino d'olio, 1 cucchiaino di zucchero, q.b. farina, sale, scorza di limone

Mescolare l'uovo con lo zucchero, l'olio, e la scorza del limone.

Amalgamare bene ed unire tanta farina fino ad ottenere un impasto morbido. Lavorare finché è liscio. Friggere in olio profondo, un cucchiaino per volta. Spolverizzare di zucchero.

Cenci Toscani - Maria Vita, Colle di Val d'Elsa (30/1/02)

Vi passo due ricette che ho dei Cenci Toscani e vi ricordo che, come ha osservato Alberto, le varie versioni non sono molto diverse.

Prima versione: 300 g di farina, 50 g di burro, 25 g zucchero, 4 uova, 3 cucchiaini di zucchero a velo, un pizzico di sale, scorza grattugiata di un limone, latte quando basta per impastare.

Seconda versione: 500 g di farina, 100 g di burro, 3 uova, un bicchierino di brandy, scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale, latte quanto basta

Chiacchiere - (20/1/04) - Alda Muratore

In casa mia si chiamavano "bugie" quelle che a Milano sentivo chiamare chiacchiere: nastri o losanghe di pasta fritti. Con la stessa pasta, mia mamma faceva anche i "ravioli dolci", ripieni, appunto, di marmellata: cosa delicata da fare, perché si aprono facilmente in cottura. Ma che buoni... a carnevale li preparo anch'io. Ecco la ricetta 'di casa mia': le Bugie (e böxie) 500 g farina, 40 g di burro, 50 g di zucchero, 1 uovo e 1 tuorlo, vino bianco quanto basta per ottenere un impasto sodo. La pasta deve potersi tirare nella macchinetta, come si fa per fare le tagliatelle. Poi si taglia a losanghe o a nastri con la rotella; per i ravioli dolci, si procede come quelli normali, usando marmellata ben solida.

Chiacchiere - Maria Giovanna Otranto, Napoli (21/1/05)

500 g farina, 100 g. zucchero, 3 uova, 1 bustina di lievito in polvere, 5 cucchiaini di olio, 1 bicchierino di rum, un pizzico di sale

Fare una fontana con la farina mescolata al lievito e al pizzico di sale, aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio e il rum; amalgamare bene il tutto, prendere l'impasto un po' alla volta e sulla spianatoia infarinata stenderla in una sfoglia alta 2 mm, con una rotellina zigrinata tagliare tante striscioline, unire le estremità e friggerle in abbondante olio di arachide. Farle raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

Chiacchiere - sergio salomoni Cernusco sul Naviglio (20/1/04)

Farina bianca 00 500 g - zucchero 50 g - burro morbido 50 g - uova intere numero 3 (se sono grosse, 2 e 1 tuorlo) - un bicchierino di grappa - un bicchierino di marsala secco - un pizzico di sale.

S'impasta il tutto lavorandolo a lungo: deve risultare un impasto abbastanza duro ma ben liscio ed amalgamato, quindi si fa riposare la pasta per almeno un'ora. Con la macchinetta si tirano le sfoglie, non proprio sottilissime (il numero 6 del Kenwood) e si tagliano con la rotella dentata le chiacchiere come d'abitudine: io ricavo dei rettangoli con tre tagli al centro, e le intreccio. Le frizzo in olio o strutto, le lascio asciugare sulla carta assorbente e le spolvero con lo zucchero al velo.

Chiacchiere al rum - mariella musmeci acireale (19/1/04)

Io le faccio così, mi son venute sempre bene e piacciono a tutti

g 125 di burro (o margarina), g 100 di zucchero, 1 pacchetto di zucchero vanigliato, la buccia di mezzo limone grattugiata, 3 uova, 3 cucchiari di rum, un pizzico di sale, 500 g di farina, un cucchiaino di lievito per dolci, olio per friggere, zucchero a velo. Versa tutti gli ingredienti uno dopo l'altro in una ciotola capiente, tenendo a parte un pugno di farina. Il burro va lavorato a parte e quando è morbido e cremoso lo aggiungi. Mescola tutto bene magari con le fruste per impastare (io ho fatto tutto a mano per anni e venivano sempre bene). Quando tutto è ben amalgamato versa la farina tenuta da parte e finisci di impastare a mano. Copri l'impasto per un'ora circa e copri. Poi tira la pasta con il matterello dello spessore di mezzo cm circa e taglia a strisce con la rondella zigrinata. Li puoi fare di diversa forma, penso avrai visto le chiacchiere. Scalda l'olio in una padella profonda (io li frizzo nella friggitrice elettrica e vengono benissimo e non sono mai unti). Se usi la friggitrice regola a 175°. Quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura getta le chiacchiere che devono dorare da entrambi i lati. Mettili su una carta che assorba l'unto e lasciale asciugare bene. Una volta fredde cospargi di zucchero a velo e servi. Io ti consiglio di farli il giorno prima e li cospargi di zucchero a velo il giorno dopo, sono molto più buoni, se li assaggi lo stesso giorno sanno un po' "di fritto". Dimenticavo di dirti che dopo lo zucchero a velo cospargo anche con un po' di cannella in polvere (sono fissate con la cannella nei dolci).

Chiacchiere di Liliana - anna urbani, roma (28/1/02)

700 g di farina, 100 g di lievito di birra, 100 g di burro, 4 uova, 3 limoni grattugiati, zucchero circa 300 g, 1 bicchiere di latte

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, impastare con la farina, le uova e il burro. Lasciare riposare la pasta finché non sarà lievitata (circa 30 minuti). Dividere l'impasto in tre parti e stenderlo a sfoglia, cospargere di zucchero aromatizzato con le bucce dei limoni grattugiate. Avvolgere la sfoglia come si usa per le fettuccine e tagliarla dello spessore di un centimetro. Formare dei ventaglietti e friggerli in olio di arachide. Più saranno caramellizzati e migliore sarà il risultato.

Chiacchiere lemoncini o arancini - Gigliola Scandella - Lovere

350 g. farina 00, 100 g. latte appena tiepido o a temp. , ambiente, 50 g. burro morbido, 50 g. lievito, 2 uova, buccia di limone o arancia grattugiata , zucchero circa 150 grammi, olio per friggere

- fare una fontana con la farina e aggiungere il burro (impastare un po'), il lievito sbriciolato, le uova, il latte
- impastare e lasciar riposare 20 minuti (l'impasto deve risultare morbido)
- prendere una parte della pasta e stenderla sottile con il matterello
- cospargere in abbondanza di buccia di limone (o d'arancia) e zucchero
- arrotolare e tagliare delle fettucce larghe
- friggere poche alla volta

Lo zucchero, cuocendo, si caramellizza.

Una volta cotte, non appoggiare le chiacchiere sulla carta: si appiccicherebbero.

Churros - Alda Muratore, Luxembourg (10/4/03)

Non so come si facciano nella churreria, come li conosco io si fanno nella friggitrice o comunque in olio profondo, come i bomboloni, per intenderci. Si accompagnano ad una tazza di cioccolata calda.

La ricetta è testata e consigliata da un'amica spagnola

L'impasto è quello dei bignè: 250 g di farina, 250 g acqua, 80 g burro, 3 - 4 uova secondo la grandezza, limone grattugiato o cannella o vaniglia.

Si porta ad ebollizione l'acqua, si aggiunge il burro a pezzetti e quando è sciolto la farina in un colpo solo. Si rimasta energicamente fino a che l'impasto si stacca dalle pareti e forma una palla. A questo punto si trasferisce in una bacinella e si aggiungono le uova, una ad una; mai aggiungere l'uovo successivo se il precedente non è ben amalgamato. Se dopo il terzo uovo l'impasto è già molle, ossia se le uova erano grandi, non aggiungere il quarto. La pasta va messa in una tasca da pasticceria dalla quale si fanno scendere dei bastoncini direttamente nell'olio bollente; quando sono dorati da tutte le parti si scolano su carta da cucina e si cospargono con zucchero a velo.

Churros - rosa corso, alcobendas (10/4/03)

In Spagna i churros si fanno solo con acqua e farina. La churrera é una specie di sparabiscotti propria per questo tipo di dolce.

1 tazza di acqua, 1 tazza di farina setacciata , 1 pizzico di sale , 1 noce di burro

In un pentolino scaldare l'acqua, aggiungere il burro e il sale. Quando bolle versare la farina e mescolare sino a che il composto non si stacchi dal recipiente. Se risultasse molto dura aggiungere un po' di acqua ma attenzione perché, se c'è troppa acqua, i churros, quando vengono fritti, scoppiano.

Lasciar intiepidire, mettere il composto nella churrera e tagliarli con un coltello sopra una padella con abbondante olio ben caldo.

Spolverare con zucchero.

Accompagnarli con cioccolata calda.

Ciambelle di patate - anna urbani, roma (30/1/02)

500 g di patate bollite e passate, 500 g di farina 00, 25 g di lievito di birra, 80 g di burro, 2 uova, 2 cucchiari di zucchero

Impastare le patate con la farina ,il lievito sciolto in due cucchiari di latte, il burro lo zucchero e le uova.

Far riposare.

Quando sarà ben lievitata formare delle le ciambelline e lasciarle di nuovo lievitare. Friggere in olio profondo e passarle nello zucchero semolato.

Ciambelline - Alessandra Mechini, Rapolano Terme (30/1/02)

100 g lievito, 6 uova, 150 g burro, 1/2 bicch. di olio, 2 arance , 1 bicchiere di vin santo, 1/2 bicch. di rosolio alla menta, 12-13 cucchiari di zucchero, 25 g semi di anice, farina quanto basta

Fare un impasto con farina (quanto basta per un impasto un po' appiccicoso), acqua tiepida, 50 g di lievito e un po' di sale e far lievitare.

Far bollire 1/2 l di acqua con la scorsa delle arance, l'anice far intiepidire e sciogliervi il rimanente lievito. Riprendere il panetto lievitato ed unire l'acqua aromatizzata e tutti gli altri ingredienti, amalgamando con la farina fino a raggiungere un impasto consistente. Fare le ciambelline e mettere a lievitare. Friggere nell'olio bollente e passarle nello zucchero.

Ciambelline alla ricotta - patrizia cencioni, siena (28/1/02)

È una ricetta della nonna... imparate a fare da piccolina... sono deliziose"anche perché piene di ricordi!!!"

3 uova intere 3 etti di ricotta (pecora è + saporita) la buccia di 1 limone grattugiato, 1 lievito x dolci, 2/3 cucchiaini di zucchero, farina 00 quanta ne prende per ottenere un impasto che non si appiccica alle mani. Impastare velocemente gli ingredienti e far riposare il composto x almeno 30' formare dei cordoni e poi delle ciambelline, prepararle tutte così da farle riposare un po' e poi friggerle in olio caldo abbondante e spolverizzare con una miscela di zucchero a velo + zucchero grezzo.

Cicerchiata (Nonna Gina) - Elena Di Giovanni, Macerata (31/1/02)

250 g di miele, 150 g di zucchero, 100 g di mandorle tostate a pezzi.

Per l'impasto: 2 cucchiaini di olio di oliva, 3 cucchiaini di liquore all'anice, 2 cucchiaini di zucchero, 2 uova, 1 limone, 2-3 etti di farina circa.

In una terrina sbattere le uova intere, aggiungere l'olio, il liquore, la scorza del limone grattugiata e lo zucchero. Unire a poco a poco la farina necessaria per ottenere un impasto compatto ma morbido. Da questo impasto ricavare dei filoncini di circa 1 cm di larghezza, da cui tagliare col tagliapasta dei piccoli gnocchetti (come una nocciola). Friggerli in olio bollente finché si gonfiano e diventano appena dorati. Scolarli e asciugarli bene. Versare il miele e lo zucchero in una capace pentola, far sciogliere su fiamma bassa. Quando il composto è sciolto unire tutte le palline e le mandorle e amalgamare sempre tenendo sul fuoco la pentola. Versare in uno stampo col buco, meglio se foderato con carta da forno unta di olio, e dare la forma premendo bene per far aderire. Lasciar raffreddare e sformare, cospargendo se si vuole con poco zucchero a velo.

Crema fritta - patrizia cencioni, siena (30/1/02)

Per 4 persone

6 tuorli, 1 l di latte, 150 g maizena, 300 g zucchero, la scorza di 1/2 limone

Per friggere: 2 uova, 50 g farina, 50 g pangrattato, olio

Far bollire il latte con la scorza di limone, battere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare bianchi, unire la maizena e poi il latte caldo filtrato. Far cuocere su fuoco mescolando, x 10' circa. Rovesciare la crema addensata su una spianatoia e farla raffreddare completamente. Tagliare a cubotti piuttosto alti e poi passarli prima nella farina, poi nelle uova sbattute poi nel pangrattato facendo aderire bene. Friggere in olio abbondante e servire sgocciolati bene ma ben caldi.

Cròstui di gnagna Catarina di Caprissi - Rosetta bagheri, Milano (30/1/02)

500 g di farina, 100 g di burro (ammorbidito fuori dal frigo), 1 uovo intero, 1 albume, 1 buccia di limone grattugiata, ½ bicchiere di buona grappa friulana, 1 presa di sale sciolto in poca acqua tiepida

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo e l'albume, la buccia grattugiata del limone, la grappa e l'acqua con il sale sciolto.

Aggiungere un pizzico di farina per volta in modo da amalgamare bene senza formare grumi.

Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere una foglia sottile tagliare con la rondellina delle strisce un poco più grandi delle pappardelle e friggerle nello strutto caldissimo.

Sgocciolare ben bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte, e spolverare di zucchero di canna o a velo)

Farturas - Roberta Bateman, Fulbourn, Cambridge (10/4/03)

7 dl +- acqua calda, 500 grs de farina , 3 grs di lievito il polvere, 3 grs di bicarbonato di soda , 1 pizzico di sale , zucchero q.b. , cannella in polvere q.b. , olio per friggere q.b.

Mettere l'acqua a bollire con il sale, appena accenna a bollire, togliere dal fuoco. Mettere in un recipiente la farina mescolata con il lievito e il bicarbonato. Aggiungere l'acqua calda a filo e girare con un mestolo di legno. il composto deve risultare liscio e abbastanza morbido. Lasciarlo a riposo, coperto per una mezz'ora. Riscaldare bene parecchio olio in una padella larga 20cm+ mettere il composto in una tasca da pasticceria con il beccuccio a zig, zag (non so come altro descriverlo!) e cominciare a spremere il composto nell'olio a spirale dal centro verso l'esterno, fino ad arrivare al bordo della pentola.

Aiutandosi con due forchette, assicurarsi che la fatura frigga bene dai due lati, poi asciugare su carta da cucina e spolverare di una miscela di zucchero e cannella.

Frappe (di mia madre) - Daniela Delogu, Roma (19/1/04)

50 g farina, 1 uovo, 1 cucchiaino di grappa, 1 cucchiaino di zucchero

Unire gli ingredienti, se la pasta è troppo dura diluire un po' con vino o acqua. Comunque l'impasto deve essere sostenuto. Tirare la sfoglia a mano o con la macchinetta. Tagliare in strisce e friggere in olio profondo poche per volta. Cospargere di zucchero a velo.

Frappe o cenci - anna urbani, roma (28/1/02)

500 g di farina 00, 50 g di burro, 2 uova intere, 2 cucchiaini di zucchero, 50 g di anice o anisetta, limone grattugiato un pizzico di sale, vino bianco q.b.

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare; controllare bene la consistenza della pasta che deve essere ben soda per poterla tirare a macchina.

Preparare le frappe tirandole molto sottili, friggere in una padella larga con olio di arachide; fare attenzione che non coloriscano troppo, cospargere di zucchero a velo.

È la ricetta più buona che conosco

Fratelli fritti (14/2/04) - Daniela Cartella, Monticelli Brusati (BS)



1 kg. di farina bianca, 100 g. di zucchero, 4 uova, 200 g. di strutto, 400 ml. di latte, 25 g. di lievito di birra fresco, buccia grattugiata di 1 limone, olio per friggere

Mescolare in una pentola d'acciaio la farina, lo zucchero, le uova e la buccia di limone. Sciogliere lo strutto in una padellina, quando sarà trasparente spegnere il fuoco ed aggiungere il latte, il lievito di birra sbriciolato, mescolare facendo sciogliere bene il lievito, versare nella pentola e mescolare fino a quando la pasta si stacca dalle pareti della pentola (l'impasto deve risultare compatto, ma molto morbido ed elastico, se è appiccicoso, aiutarsi con delle spolverate di farina, ma non troppa) Lasciare lievitare per almeno 2 ore. Dopo la lievitazione impastare per qualche minuto, a questo punto prendere delle palline di pasta grandi come un mandarino o poco più, fare un buco al centro e modellare la pasta a forma di ciambella (utilizzate questo metodo, perché se fate la ciambella a "cordoncino" e poi la unite quando la friggerete la parte unita si staccherà e non saranno più ciambelle, ma bastoncini) dopo aver formato tutte le ciambelle lasciarle lievitare fino al raddoppio nel frattempo preparare l'olio per friggere in una padella alta e larga (dovreste riuscire a friggere insieme c/cà 4 ciambelle), un vassoio con carta assorbente ed un piatto con abbondante zucchero semolato e due forchette, una vi servirà per girare le ciambelle e l'altra per passarle nello zucchero, attenzione a non mettere la forchetta con lo zucchero nell'olio perché altrimenti si formerà una fastidiosa schiuma. Friggerle, prima da un lato e poi dall'altro. Scolatele e passatele sulla carta assorbente e nello zucchero semolato, prima da un lato e poi dall'altro. Ora sono pronte per essere gustate.

Nota: io ho utilizzato metà farina bianca e metà manitoba.

Frittelle - francesca besostri, Travacò Siccomario

Ecco la ricetta delle frittelle che fa mia mamma.

La ricetta le fu fornita credo una quarantina d'anni fa da un pasticcere.

1/2 litro di latte, 1/2 kg di farina 00, 100 g di burro, 200 g di burro, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 1 pizzico di sale, la buccia grattugiata di un limone, uova quanto bastano a rendere molle l'impasto (circa 12/14: dipende dalla grandezza)

In una casseruola profonda far bollire il latte con il burro, lo zucchero, la buccia del limone. Appena raggiunta l'ebollizione, allontanare dal fuoco e versarvi tutta la farina in una sola volta. Riporre sul fuoco e far formare una palla assai consistente che si stacchi dalle pareti della casseruola sfrigolando. A questo punto togliere dal fuoco, far raffreddare un poco e poi aggiungere le uova, una alla volta, aggiungendo il successivo solo quando quello precedente è ben amalgamato. Aggiungere un numero di uova sufficiente a rendere l'impasto fluido, che cada a nastro dal cucchiaio. Ce ne vogliono appunto circa una dozzina.

Quando l'impasto è formato, scaldare abbondante olio e far scendere l'impasto aiutandosi con un cucchiaino nell'olio caldo, poche per volta.

Risultato: sono delle frittelle formate da una pasta sottilissima, vuote all'interno, che si mangiano come ciliegie...Vivamente sconsigliate a paranoici dietomani!

Frittelle (zeppole) alla Napolitana - Anna Petrera, Roma (30/1/02)

da un libro vecchio di dolci del Cav. Giaquinto

Ponesi in una casseruola mezzo litro d'acqua, due cucchiaini di olio fino, un pizzico di sale e una foglia di lauro. Si colloca la casseruola sul fuoco ed appena il contenuto bollerà, si ritira la casseruola in un angolo del fornello e vi si versano ad un tratto 250 grammi di farina e 20 grammi di semolino fino.

Si mischia sollecitamente con un mestolo di legno, e si rimette la casseruola sul fuoco per lavorar bene il composto il quale deve diventare liscio e compatto. Dopo cinque o sei minuti di lavorazione si toglie la foglia di lauro e si versa il composto su un marmo unto di olio.

Allorché sarà freddo si formeranno con esso tante piccole ciambelle, che poi friggerete nell'olio o nello strutto. Mentre friggono sarà bene pungerle spesso con una forchetta acciocché da tali punture escano quelle ricciature di pasta che caratterizzano questo piatto dolce. Appena cotte si spolverizzano con zucchero al velo vanigliato..

Sono ottime anche fredde. Oppure si scioglie il miele in una pentola e si passano le zeppole nel miele, quindi si spolverizzano con la cannella.

Tipiche di Carnevale, io ne vado matta!!

Frittelle al brandy - patrizia cencioni, siena (28/1/02)

50 g uvetta, brandy, 120 g farina, 3 uova, 1,5 dl latte, 60 g burro, vanillina 1 bustina, zucchero al velo, olio, sale

far ammorbidire l'uvetta nel brandy, versare in una casseruola il latte con 0,5dl di acqua, il burro a pezzetti, il sale e quando bolle in un colpo solo la farina setacciata con la vanillina, mescolare con energia finché l'impasto (tipo choux) non si staccherà dalle pareti, lasciar intiepidire e unire le uova una alla volta, poi l'uvetta scolata e asciugata. Scaldare abbondante olio e cuocere le frittelle a cucchiaiate, far dorare, scolarle su carta e poi cospargere di zucchero a velo.

Frittelle di mele di Liliana - anna urbani, roma (29/1/02)

400 g di farina, 250 g di latte, 100 di uvetta, 3 mele ranette, 2 uova, 1 bustina di lievito, 1 arancia 1 limone grattugiato, sale rum q.b.

Grattugiare le mele. Bagnare le uvette nel rum. Unire alle due uova lo zucchero, il latte le mele le uvette la buccia grattugiata del limone e dell'arancia, infine la farina con il lievito. Formare con due cucchiaini di palline e friggerle nell'olio di arachide profondo. Spolverizzare con zucchero a velo.

Frittelle di Nonna Lina - anna urbani, roma (29/1/02)

400 g di farina, 250 g di latte, 120 g zucchero, 100 g di uva sultanina, 3 mele renette, 1 arancia, 1 limone, 2 uova, 1 bustina di lievito per dolci, rum q.b., zucchero a velo

Lavare bene l'uva sultanina. Unire alla farina il lievito, lo zucchero, la scorza del limone, dell'arancia, il succo filtrato dell'arancia, 2 cucchiaini di rum, le due uova intere, un pizzico di sale e, poco alla volta, il latte freddo. Sbucciare le mele, tagliarle molto sottili e unirle all'impasto insieme all'uva ben sgocciolata. Con l'aiuto di due cucchiaini friggere il composto in olio caldo. Spolverizzare le frittelle di zucchero a velo.

Frittelle di riso - anna urbani, roma

olio di oliva, sale, limone 1, burro, uova 3, zucchero, riso 300 g, latte 1 l, grappa arancia 1

Mettete a cuocere il riso con metà del latte e un pizzico di sale; man mano che il fondo si asciuga aggiungete altro latte, fino a che sia tutto consumato. Lasciate intiepidire, unite anche le uova, mescolate, unite la scorza grattugiata dell'arancia e del limone (solo le parti colorate). Con questo composto, versato a cucchiaiate in padella nell'olio bollente, formate le frittelle, sgocciolatele quando diventano dorate, passatele sulla carta assorbente, spruzzatele di zucchero; e servite. In altra versione, fate lessare il riso adoperando subito tutto il latte, portate avanti la cottura, unite un bel cucchiaino di burro e la scorza di limone grattugiata. A cottura, lasciate raffreddare, unite ancora le uova (interi, oppure i soli rossi), un bicchierino di grappa o altro distillato, e farina quanto basta per ottenere un composto denso ma scorrevole. Con questo composto fate le frittelle, come è detto sopra.

Frittelle di riso - patrizia cencioni, siena (29/1/02)

So che ne esistono diverse varianti ma queste se si azzecca l'acquisto del tipo giusto di riso vengono irresistibili...bisogna incominciare la sera precedente misurando un fiasco di acqua e cuocere dentro da freddo 1/2kg di riso del tipo Roma (quello bianco a chicco grande ideale x suppli ect..) far asciugare tutta l'acqua e lasciare riposare tutta la notte!!!! la mattina seguente aggiungere 2 etti di farina 0 (secondo me è meglio non troppo raffinata!!) e una punta di lievito per dolci. Lasciare riposare 2 ore al fresco (non in frigo, io di solito passo la pentola in terrazza, in questo periodo è meglio del frigo!!!) Passare alla frittura in olio abbondantese siamo state/ti fortunati il riso sarà bello compatto e quando si butano nell'olio gonfiano diventando croccanti come quelle dei chioschi....si passa sopra lo zucchero e si servono ben calde.

misura dell'acqua è 1l,750, nel frattempo ho chiesto ulteriori delucidazioni a gente del mestiere.....mi hanno confermato che il rapporto riso acqua è di 1 a 3 circa, e per il riso ok quello a chicco bianco non troppo raffinato!!! di + non so!! non resta altro che provare e poi mi saprete dire che è successo!!!

Frittelle lunghe (29/1/02)

farina 00 500 g semola rimacinata, 1 l di latte intero, scorza grattugiata di 2 limoni e 1 arancia, 1 panetto di lievito, 1 bicchiere di anice forte, olio per friggere, zucchero

Setacciare le due farine in una terrina molto capiente. Unire poco a poco tutto il latte appena tiepido, facendo in modo che non si formino grumi, mescolando continuamente con la frusta elettrica. Unite adesso il lievito disciolto e il sale. Aggiungere le scorze grattugiate ed il bicchiere di anice forte. Mettere sul fuoco una casseruola (con diametro 30 cm) con molto olio, e, quando è caldo, precedete alla cottura delle frittelle: prendere un imbuto a bocca larga versarvi l'impasto, quindi partendo dal centro della casseruola verso l'esterno, in senso orario, creare una spirale cilindrica. Quando la frittella è imbiandita, sgocciolarla, passarla nello zucchero e servire caldo.

Frittelle mie - Rosetta Bagheri, Milano (30/1/02)

300 g di farina bianca, 50 g di zucchero, 50 g di uva sultanina, 30 g di frutta candida, 30 g di pinoli, 3 uova, limone, latte, rhum, 40 g lievito di birra, strutto o olio per friggere, sale

Sciogliete il lievito di birra in un po' d'acqua tiepida con un pizzico di sale e due cucchiaini di farina. Fate ammorbidire l'uva sultanina in un bicchierino di rhum. In una terrina, mescolate tre tuorli battuti con lo zucchero, un pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata, la farina, il lievito ed il latte necessario ad ottenere un composto cremoso. Amalgamate l'impasto con l'uva sultanina, la frutta candida tagliata a dadini piccoli, i pinoli; lavorate sino a che gli ingredienti saranno tutti mescolati. Fate riposare il composto per circa un'ora in un luogo tiepido lontano da correnti che potrebbero interrompere la lievitazione. Friggete, versando a cucchiaiate il composto in una padella con abbondante strutto o olio caldo. Sgocciolate con il mestolo forato le frittelle quando sono dorate, ponetele su una carta assorbente e servitele spruzzate di zucchero, sia calde che fredde.

Graffe di Pina - patrizia perrella, Milano (29/1/02)

250 g farina 00, 20 g di lievito di birra, 1 tazzina di latte tiepido, 50 g burro, 1 cucchiaino di zucchero, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 1 pizzico di sale, una patata bollita e poi setacciata (circa un pugno di patata setacciata), zucchero semolato per ricoprire le graffe

Fare la fontana con la farina, sciogliere il lievito nel latte e impastare aggiungendo tutti gli ingredienti, la pasta deve riuscire non molto dura.

Formare dei rotolini di circa 20 cm. chiuderli a ciambella e porli a crescere sul tavolo infarinato, coprendo con un canovaccio leggero. Quando avranno raddoppiato il volume friggerli uno alla volta in abbondante olio e subito ricoprirli con zucchero semolato.

Grops di chiastignis di gnagna Catarina - Rosetta Bagheri, Milano (30/1/02)

Nodi di Castagne di Zia Catarina

300 g di farina di castagne, 200 g di farina 00, 100 g di burro (ammorbidito fuori dal frigo), 1 uovo intero, 1 albume, 1 buccia di arancia o limone grattugiata, ½ bicchiere di grappa, 1 presa di sale sciolto in acqua tiepida

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo intero + l'albume, la buccia dell'arancia grattugiata, la grappa e il sale sciolto in poca acqua tiepida.

Mischiare le due farine per benino e aggiungerne un poco per volta in modo da amalgamare bene il tutto senza formare grumi.

Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere una sfoglia sottile, tagliare con la rondellina delle strisce della larghezza delle pappardelle e della lunghezza necessaria a formare un morbido nodo.

Friggere nello strutto caldissimo.

Sgocciolare ben bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte e spolverare di zucchero a velo mischiato a cannella (a piacere)

Nodi allo yogurt - laura grasselli, Padova (2/2/02)

Vi passo una ricetta trovata su di uno speciale della C.I., di qualche anno fa.

350 g di farina, 150 g di yogurt (io uso quello bianco cremoso), 100 g di zucchero, 3 tuorli, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata, zucchero a velo, olio, sale

Lavorate nell'impastatrice munita di frusta a gancio, la farina con i tuorli, lo zucchero, lo yogurt, un cucchiaino di lievito, la buccia di limone e un pizzico di sale. Trasferite poi la pasta sulla spianatoia, lavoratela brevemente, quindi fatela riposare 30' e, successivamente tiratela con la macchinetta in sfoglia molto sottile che taglierete a strisce da annodare. Friggete i nodi nell'olio bollente (io spesso uso lo strutto), quindi scolateli su carta assorbente e spolverizzateli di zucchero a velo.

Ravioli di carnevale - Rossella Lazzaroni, Cassina de' Pecchi (31/1/02)

Sono siciliani...e buonissimi.

ricotta g 750, farina bianca g 500, zucchero semolato, circa g 250, 4 uova, 5 chiodi di garofano, cannella in polvere, olio per friggere

Disporre sulla spianatoia la farina, fare la fontana e rompervi dentro le uova intere; unire 3 chiodi di garofano pestandoli prima nel mortaio, la cannella e 100 g di zucchero; impastare gli ingredienti e lavorare bene, aggiungendo tanta acqua tiepida quanto basta per avere una pasta di giusta consistenza. Lavorarla a lungo, in modo che diventi ben liscia e omogenea. Stendere poi con il matterello due o tre sfoglie non troppo sottili. Passare al setaccio la ricotta, unire 2 chiodi di garofano pestati, 100 g di zucchero e profumo di cannella.

Amalgamare bene e distribuire sulla sfoglia una prima fila di mucchietti di composto: coprirli con dell'altra pasta e con un tagliapaste a forma di mezzaluna ricavare tanti ravioli; premere con le dita i bordi delle due paste, affinché cuocendo il ripieno non esca. Continuare così sino ad esaurimento degli ingredienti. Friggere i "fravioli" in abbondante olio bollente e appena tolti dalla padella spolverizzarli di zucchero. Servirli freddi.

Roselline - Vittoria Diano, San Donato Milanese (1/2/02)

300 g di farina, 3 uova, 25 g di burro, zucchero a velo q.b., marmellata

Lavorate molto bene la farina con le uova e il burro a temperatura ambiente. Poi stendetela, anche con la macchina per la pasta, non molto sottile. Tagliatela velocemente in numero uguale di cerchi di tre dimensioni diversi (il più grande quanto un bicchiere). Praticate su ogni cerchio tre tagli equidistanti senza però raggiungere il centro. Sovrapponete i tre cerchi in modo da sfalsare i tagli e fate aderire ogni cerchio all'altro aiutandovi con un po' d'acqua. Preparate tante rose fino ad esaurimento degli ingredienti. Friggetele in abbondante olio di semi caldo e mentre friggono, aiutandovi con una forchetta, sollevate i petali che vanno gonfiandosi. Togliere dal fuoco, mettere su carta assorbente e spolverizzare con zucchero a velo. Nell'incavo che si è formato al centro mettete un cucchiaino di marmellata di vostro gusto. Decorate con foglie verdi di rose. Sono belle da vedere e buone da mangiare.

Scroccafusi - Gisella Mancini, Pesaro (17/4/04)

Farina 00 400 g, ben setacciata, zucchero 300 g, uova 5, mezzo bicchierino di liquore di anice o altro a piacere, olio oliva exv 50 g, buccia grattugiata di 1 limone, 1 pizzico di sale, zucchero per spolverare

Montare bene le uova con lo zucchero finché sono biancastre, quindi unire, sempre battendo con le fruste, poco alla volta, l'olio, il liquore, il sale. Unire poi la buccia di limone e incorporare poco alla volta la farina.

Con l'impasto formare delle palline della grandezza di una noce o poco più; poggiarle su una placca coperta di carta da forno e spolverare con lo zucchero.

Cuocere a 160° per circa 20'.

Gli scroccafusi si possono cuocere anche friggendoli, in olio profondo.

Soffio di patate - Roberta Parigi, Bronte (18/2/04)

è buonissimo

1 kg patate bianche e farinose, 1 kg di farina 00, 1 litro di latte, 30 g lievito di birra, 1 pizzicone di sale, miele quanto basta (x la versione salata acciughe sotto sale o ricotta sgocciolata)

Bollire le patate e schiacciarle calde, aggiungere la farina e il latte tiepido nel quale è stato sciolto il lievito e il sale.

Fare lievitare per un'ora e mezza coperto.

Friggere l'impasto a cucchiaiate e distribuirci il miele liquido.

Nella versione salata : inserire un pezzo di acciuga o un poco di ricotta ben asciutta all'interno dell'impasto senza sgonfiarlo, quindi friggerlo.

Vengono delle normali frittelle,

la collega le preparava con circa 1/2 cucchiaino di impasto a frittella.

Quelle che abbiamo preparato con la ricotta invece la ha fatte con un cucchiaino di impasto.

Struffoli - Elisabetta Cuomo

500 g di farina00, 3 uova intere+3 tuorli, 3 cucchiaini di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, 3 mezzi gusci d'uovo colmi di olio d'oliva(oppure 60 g di burro), 3 mezzi gusci vuoti di anice (oppure limoncello), 1/2 cucchiaino di ammoniaca per dolci (oppure di pan degli angeli), 1 pizzico di vanillina



Per condirli: 300 g di miele millefiori, 1 bicchierino di liquore all'arancia o mandarino, canditi, confettini colorati, scorze di limone e mandarino

Impastare tutti gli ingredienti, lavorare bene per amalgamare gli ingredienti, far riposare la pasta mezz'ora. Stendere la pasta col matterello a circa 1 cm di spessore, tagliare con la rotella delle strisce di pasta, con una spatola tagliare a piccoli pezzi (come un cece) e friggere in una padella alta, in abbondante olio di semi.

Sciogliere il miele con il liquore in un pentolino, agg le scorze di limone e mandarino, far bollire per un minuto, poi versare gli struffoli mescolare bene, versare gli struffoli su di un piatto e decorarli con canditi e i confettini colorati.

Struffoli - Maria Vita, Colle di Val d'Elsa

450 g di farina, 4 uova, 4 cucchiainate d'olio d'oliva, 300 g di miele, 100 g di zucchero, scorza grattugiata di un limone e 2 arance, 100 g di canditi misti, sale, olio di semi di arachide per friggere

Per decorare: diavolini (confettini colorati), ciliegine candite

Fare un impasto mettendo 400g di farina sulla spianatoia, fare la fontana e nel centro mettere un pizzico di sale, le uova, la scorza di limone, l'olio d'oliva e lavorare fino ad avere una pasta liscia, morbida ma soda (aggiungere farina se occorre).

Fare tanti bastoncini lunghi con la pasta e tagliarli a tocchetti. Friggerli nell'olio ben caldo e farli asciugare su carta assorbente

Scaldare in una casseruola il miele con lo zucchero e, quando si sarà sciolto il tutto, unire la scorza di arance, i canditi tagliati a dadini e le palline di pasta fritte.

Mescolare delicatamente per altri 10- 15 minuti fino a quando i pezzetti saranno ben impregnati di miele.

Disporre gli struffoli su un largo piatto da portata formando una ciambella con l'aiuto di due mestoli di legno. Guarnire con diavolini e ciliegine.

Struffoli - Nicoletta Sacco, Perugia(27/1/04)

Li ho fatti domenica

5 uova intere, farina q.b., 1 cartina x dolci, 1 bicchiere di olio di semi/oliva, 1 bicchiere di martini bianco/mistrà, limone grattugiato, vanillina

impastare nella spianatoia tutto come se fossero tagliatelle, poi, con un po' di latte tiepido sbattere (x un bel po') la pasta dal basso in alto per farle incorporare aria. Metterle in una ciotola unta di olio d'oliva, coprirle con pellicola o in una busta di plastica affinché non entri aria. Lievitare x 4/5 ore. Tegame alto, tanto olio di semi. Bagnare le punte delle mani nell'olio della ciotola. Tirare un po' di pasta e tagliarla con il coltello. Allungare la pasta prima di metterla nell'olio. Non mettere tanti struffoli altrimenti si abbassa la temperatura e una volta lievitati non si girano. Muovere il tegame con movimenti rotatori affinché l'olio vada sopra gli struffoli facendoli crescere. Girarli di tanto in tanto fino a che sono perfettamente colorati. Scolarli e una volta freddi condirli o con miele e/o con alchermes.

Nota: ho fatto una prova. Nell'impasto ho messo anche un po' di lievito di birra secco sciolto in pochissimo latte e devo dire che il sapore non è cambiato ma gli struffoli sono + gonfi e il tempo di lievitazione è minore. Con questa ricetta gli struffoli non rimangono molto croccanti ma x me sono il massimo.

Struffoli di mia nonna Silvia - Valentina Barbanera, Palazzo di Assisi (27/1/04)

12 uova, 2 hg di burro, 1 cucchiaino di zucchero per uovo, la buccia grattugiata di 2 limoni, 1 hg e 1/2 di mistrà, 75 g di rum, 1 cartina da 1 kg, farina q b per un impasto sostenuto

Mescolare tutto e far lievitare per poco meno di 1 ora.

Friggere in abbondante olio. Ovviamente le dosi sono esagerate, ma mia nonna cucinava per una famiglia molto numerosa, perché vivevano insieme anche con le sorelle etc...

Struffoli di Luciana - Valentina Barbanera, Palazzo di Assisi (27/1/04)

È la ricetta di una signora bravissima in cucina ma a me non vengono bene come a lei!!

2 uova intere, 1 bicchiere di latte, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di olio, 1 bicchiere fra mistrà e rosolio di cannella, 1 cartina di lievito da 1/2 kg, vanillina, 1 limone grattugiato (solo la buccia), 1 arancia grattugiata (solo la buccia), il succo di un arancia, farina q b per

un impasto sostenuto e non troppo molle (io ho provato con 650 g, ma ne occorre un po' di più)

Amalgamare il tutto e far riposare per 1 ora. Far scaldare bene dell'olio in una pentola con i bordi un po' alti, e poi usando un cucchiaino far scendere nell'olio un po' di composto. Non metterne molto, perché una volta nell'olio tende a gonfiarsi.

Se il cucchiaino si unge prima, la pasta scivola facilmente e non rimane attaccata. Appena lo struffolo si gira da solo, con il becco delle forbici, dare una sforcata (appunto!!) sulla pancia dello struffolo. In questo modo si cuocerà bene anche l'interno.

L'olio non deve essere troppo caldo, altrimenti si cuocerà solo il fuori e poi si deve buttare tutto.

Una volta passati sulla carta assorbente, condirli con del miele fatto fondere sul fuoco (al quale si può aggiungere anche l'alchermes).

Tarallucci dolci e fritti - Francesca Spallato, Lebanon, NH (29/1/02)

2 uova, 2 cucchiaini di zucchero semolato, 2 cucchiaini di liquore a piacere, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 bustina di vanillina, farina e olio per friggere

In un recipiente sbattere le uova con lo zucchero, il liquore, la cannella, poi aggiungere la farina necessaria per ottenere un impasto della consistenza della pasta da pane.

Lavorarlo lungamente, poi fare con la pasta dei rotolini e unirli a ciambella, quando tutte le ciambelline saranno pronte friggerle in olio bollente, ma non troppo forte. A cottura ultimata, scolarle e metterle a sgocciolare su carta assorbente. Fatele raffreddare e servite con limoncello.

Tortelli di carnevale - Aurora Canetti, Milano(30/1/04)

300 g. di acqua, 70 g. di burro, 1 pizzico di sale, 220 g. di farina, 4 uova, scorza di limone grattugiata, 50 g. di zucchero, olio di arachide per friggere o strutto, zucchero a velo

Mettere sul fuoco una casseruola con l'acqua, il burro e il sale.

Quando l'acqua bolle, buttare tutta la farina in una volta e mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando non si stacca dalle pareti e non si sente sfrigolare.

Togliere dal fuoco, spianare l'impasto per farlo raffreddare. Rimetterlo in una ciotola e unire le uova intere una alla volta e non aggiungere il successivo se il primo non è stato completamente assorbito. Aggiungere alla fine la scorza del limone e lo zucchero.

Lasciar riposare l'impasto per un'oretta e poi friggere i tortelli facendo scendere un po' d'impasto da un cucchiaino in olio, non troppo bollente.

I tortelli si gonfiano a girano da soli nell'olio.

Si scolano, si mettono su carta assorbente e cospargere di zucchero a velo.

Tortellini fritti - giorgia mangiapepe, conselice (29/1/02)

Per la pasta : 500 g di farina bianca, 1 tazzina di liquore (sassolino), 125 di zucchero, 2 uova, se si adopera il burro g 40

Per il ripieno : marmellata di amarene, sapore, marmellata di castagne

Impastare bene gli ingredienti ,stendere la pasta 4-5 mm tagliare dei quadrati 6-7 cm, mettere al centro un po' di ripieno (le 3 marmellate mischiate) piegarli a metà e chiudere bene i bordi.

Friggerli in olio bollente o meglio nello strutto.

n.b. le varianti per il ripieno sono tante

Zeppole di San Giuseppe - anna urbani, roma (30/1/02)

300 g di farina, 600 g di acqua, sale, 5 rossi d'uovo, 2 chiare, olio di arachide per friggere

Per la crema: decilitri di latte, 2 rossi, 100 g di zucchero, 30 g di amido di grano, 1 fettina di buccia di limone, 150 g di confettura di amarene

In una casseruola unire l'acqua e il sale e portare ad ebollizione, unire la farina, girare velocemente e far cuocere, finche non si stacca dalla pentola, trasferire

Su di un piano unto di olio e battetela con il matterello finche non sarà intiepidita: Lavorare con le mani aggiungendo i rossi e le chiare uno per volta e continuare a lavorare. Far riposare per 30 minuti.

Prendere un sac a poche con una bocchetta di 3 cm di diametro, mettere la pasta su di una carta da forno oleata formare delle ciambelle di 10 cm di diametro con un piccolo buco al centro.

Friggere in olio profondo, asciugare e spolverizzare con zucchero a velo e guarnire con crema e due o tre amarene.

Si mangiano fredde.

Bomboloni - luciana bonavita, sperlonga

MIXER di due ricette, 1 di Rossanina per Anna Urbani (la prova del cuoco), l'altra dai MIEI FATTI FRITTI di Pinella.

g. 250+100 di farina manitoba,100 gr, li ho aggiunti io, g. 250 di farina 00, g. 150 di zucchero semolato, 1 panetto di lievito fresco (25 g), ml. 125 di latte tiepido, ml. 125 di acqua, (tradizionalmente sono ml 250 di acqua), la scorza grattugiata di 1 limone non trattato, g. 80 di burro morbido, 1 pizzico di sale, 3 uova

Per farcire:

crema pasticcera fatta con 1/2 litro di latte, 160 g. di zucchero, 60 g di farina, 4 tuorli,1 bustina di vanillina, 1 limone grattugiato.

Sciogliere il burro, grattugiare il limone, scaldare debolmente il latte e sciogliervi il lievito di birra.

Lavorare nell'impastatrice un pochino le uova con lo zucchero, senza montarle troppo. Aggiungere una parte della farina, una metà, poco a poco, il burro fuso, il limone grattugiato e il liquore. Continuate a mettere farina e iniziate a mettere il latte con il lievito e l'ac-

qua ricordandovi di lavorare dopo ogni aggiunta. La riuscita del dolce dipende dal fatto che l'impasto non deve ricevere i liquidi troppo in fretta e alla fine sarà molle, sostenuto ed elastico. Non aggiungere altra farina, solo quel tanto che basta da toglierlo dalla ciotola e lavorarlo per altri 5 min sull'asse. Coprire con un panno pulito e una coperta di lana e far lievitare in posto ben caldo per un'ora fintanto che non raddoppi di volume.

A questo punto stendete sopra un tavolo un panno leggermente infarinato. Con le mani infarinate prendete dei pezzi di pasta grandi come un'arancia, fate una pallina e schiacciatela partendo dal centro. Rimettete a lievitare coperti e in posto caldo fino al raddoppio del volume. Porre in una placca da forno imburata e cuocere a 130° per 20/25 min. finché non appaiono dorati. Farcire con la crema calda e servire cosparsi di zucchero a velo.

I miei tempi di lievitazione sono stati molto lunghi perché l'ambiente non era caldo abbastanza.

Io ho usato la strega, ma va bene qualsiasi liquore di vostro piacimento, tipo il limoncello visto che la crema è al limone oppure il rum.

Bomboloni alla crema - Fabrizio Nistri

1250 g farina di grano tenero tipo 0 (W=360/380, P/L=0,50-0,60), 200 g burro fresco, 200 g zucchero, 120 g lievito di birra, 15 g sale, scorza di 1 arancio grattugiata, 1 bacca di vaniglia, 12-13 uova fresche, crema pasticcera per la farcitura*

- impastare tutti gli ingredienti escluso la scorza di arancio, la bacca di vaniglia e 1/3 delle uova
- quando l'impasto comincia a strutturarsi aggiungere la scorza di arancio, la raschiatura della bacca di vaniglia e le restanti uova
- far impastare molto bene, la pasta deve risultare liscia ed asciutta con una consistenza medio morbida, nel caso risultasse troppo dura compensare con acqua o latte
- formare una palla e far riposare in frigorifero ad una temperatura di 4-5°C per circa 12 ore
- stendere la pasta con il matterello o con la sfogliatrice allo spessore di circa 6/8 mm
- far riposare per circa 10-15 minuti
- con un tagliapasta liscio del Ø di 70 mm asportare dei dischetti di pasta
- deporre i dischetti su un telo di cotone leggermente infarinato e coprire con un altro telo di cotone
- far lievitare per circa 30-45 minuti a temperatura ambiente
- riscaldare la padella (riempita con abbondante olio di semi di girasole) alla temperatura di circa 170-180°C (attenzione a non superare queste temperature altrimenti l'olio brucerebbe formando sostanze nocive)
- friggere i dischetti di pasta lievitati per alcuni minuti avendo cura di girarli con un cucchiaio di legno o delle pinzette, i bomboloni devono risultare dorati.
- scolare i bomboloni e rotolarli nello zucchero
- con un "sac a poche" con beccuccio tondo farcire i bomboloni sprizzando all'interno la crema pasticcera.

*Crema pasticcera: g 1000 latte intero fresco, n. 1 bacca di vaniglia, g 360 tuorli, g 300 zucchero, g 70 amido di mais

Portare ad ebollizione il latte con la bacca di vaniglia.
 Sbattere i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, aggiungere il latte e portare il tutto a 92°C.
 Omogeneizzare e raffreddare.

Krapfen (31/1/03) - patrizia cencioni, siena

I nostri Bomboloni, mi ricordano le vacanze estive al mare di Castiglione della Pescaia... quando da piccolina passava un ragazzo con un cassetto delizioso pieno zeppo di queste bontà e noi correavamo a prenderci il bombolone dopo il bagno!!!mah!

1 kg di farina manitoba, 150 g zucchero, 200 g burro, 40 g lievito birra, 300 g uova intere, 80 g tuorli, 220 g di acqua, buccia gratt. di limone, vanillina se volete

Formare una pasta elastica e asciutta ma non troppo dura con tutti gli ingredienti avendo l'accortezza di non mescolare il lievito vicino al burro(non si fa !!i grassi rallentano la lievitazione!!?i grandi dicono così!)Far lievitare almeno 2 ore in luogo caldo Tirare la pasta a 1cm di altezza e tagliare dei dischi,lucidarli con uovo ,mettere al centro un po' di marmellata e sopra un disco sigillando bene. Far lievitare di nuovo bene e poi friggere in olio o strutto bollente. Girare a metà cottura, asciugare su carta da cucina e cospargere di zucchero a velo!!

Bomboloni di Laura Di Caro

600 g di farina, 30 g di lievito di birra, 6 tuorli d'uovo, 1 cucchiaio di zucchero, 100 g di burro, 1/2 litro di latte, la scorza di un limone grattugiata, 15 g di sale

Setacciare la farina e versarla a fontana in una larga terrina.
 Nel centro mettere il lievito sciolto in 1/2 tazza di acqua tiepida.
 Aggiungere il burro fuso, lo zucchero, il residuo di latte, il sale e la scorza del limone. Amalgamare il tutto con le mani. A questo punto aggiungere un tuorlo alla volta mescolandolo all'impasto con un cucchiaio di legno, lavorando la pasta dal basso all'alto per una decina di minuti.

La pasta è pronta quando si stacca dal cucchiaio di legno e dalla terrina.

A questo punto fate lievitare mettendola in un luogo riparato, leggermente spolverizzata di farina ed a recipiente coperto con un tovagliolo. Quando il volume sarà raddoppiato, rovesciare la pasta sulla spianatoia e con il matterello, tirarla ad uno spessore di circa 1 centimetro.

Col bordo di un bicchiere infarinato, tagliarla in tondi e sulle metà di loro, mettere un cucchiaino di marmellata di albicocche (quando li faceva mia mamma non era così categorica: usava la marmellata che c'era ma per me usava la crema) al centro del disco. Sovrapporre ora con un secondo disco e saldare bene i bordi con le dita. Lasciare lievitare una seconda volta e quando saranno belli gonfi friggerli in olio ben caldo avendo cura di farli scivolare nell'olio dalla parte che era appoggiata al legno. Farli asciugare su carta da cucina e servire spolverizzati di zucchero a velo o semolato.



Bomboloni di Rossanina – coquinaria.it

g 250 farina manitoba, g 250 farina 0, g 150 di zucchero semolato, un panetto di lievito (quelli da 25 g), ml 125 di latte tiepido e ml 125 di acqua (tradizionalmente sono ml 250 di acqua), la scorza di un limone non trattato grattugiata, g 80 di burro morbido, un pizzico di sale

Per farcire: crema pasticcera fatta con mezzo litro di latte e 8 tuorli.

Sciogliere il lievito nel latte. Setacciare la farina con il sale, aggiungere metà dello zucchero (75 grammi), il burro e la scorza grattugiata del limone. Impastare bene, bene e lasciate lievitare, coperto, in luogo caldo per due ore. Rimpastate e stendete la pasta a circa un centimetro di spessore. (Dopo il rimpasto può darsi che la pasta non si stenda bene. A quel punto aspettare 10 minuti e poi ricominciare a stendere, l'operazione sarà più facile) Fate dei dischi di circa 7/8 centimetri di diametro e rimpastate i ritagli, fino alla fine della pasta.

Lasciar lievitare, coperto da uno strofinaccio e da una copertina per un'oretta. Friggere a 170°C in abbondante olio fino a quando saranno di un bel marroncino (altrimenti non saranno cotti dentro). Scolateli su carta assorbente e poi farciteli con un'ottima crema pasticcera. Rotolateli nello zucchero. Servire tiepidi.



Zabaione di Giorgino

Ecco la ricetta che ti avevo promesso: è molto semplice ma richiede un paio di accorgimenti.

5 tuorli d'uovo
100 g zucchero
100 g Marsala secco

Fai lo zabaione come al solito, non farlo bollire troppo, quindi togliilo dal fuoco appena prende consistenza. Comincia a montarlo col frullatore (o la planetaria, come ti pare) fino a che non è freddo e, a quel punto, sarà montatissimo. Mettilo in frigo per un giorno.

Lui infatti consiglia di farlo sempre il giorno prima perché stando in frigo stabilizza la consistenza data dalla montatura.

Doughnut (2/2/05) - rosa macioce, lanuvio

uova 3, zucchero g 250, panna acida g 225, farina 00 g 380, cacao amaro g 40, baking powder oppure lievito in polvere 2 cucchiaini da tè (g 6, 60 circa), bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino da tè (g 3,30 circa), cannella, ½ cucchiaino, essenza di vaniglia, qualche goccia, sale ½ cucchiaino, olio di arachide per friggere

glassa: cioccolato fondente a pezzi g 120, panna liquida g 110, burro ammorbidito g 30

Sbattere le uova con lo zucchero e unire la panna acida con l'essenza di vaniglia. Mischiare la farina, il lievito, il bicarbonato, il cacao, la cannella, il sale e unirli al composto di panna acida, avendo cura di incorporare bene tutti gli ingredienti. Aggiungere altra farina se occorre, l'impasto dovrà comunque risultare piuttosto umido. Adagiare l'impasto su una superficie leggermente infarinata e spargervi sopra un po' di farina, farne una palla e impastate 5 o 6 volte o quel tanto che basta ad avere un impasto omogeneo, senza lavorala troppo. Dividere la pasta a metà e, aiutandovi con della farina per non farla attaccare alle mani, schiacciarla fino ad ottenere due cerchi alti circa un cm e mezzo. Coprire la pasta con della pellicola trasparente e metterla nel congelatore per 20 minuti o finché indurisce. Usando una formina rotonda da 7 cm infarinata, ricavare tante ciambelle dalle due metà di impasto spianate, utilizzare un'altra formina di 3 cm per fare il buco al centro di ognuno. Con una spatola infarinata, trasferire le ciambelle (doughnuts) ottenute e i "buchi" su una piastra foderata di carta da forno. Impastare velocemente i rimasugli di pasta e rimetterli nel freezer avvolti nella pellicola per 15 minuti. Schiacciare la pasta all'altezza di due cm e mezzo e ricavarne degli altri doughnuts. Tenere i doughnuts in frigo fino al momento di friggerli (fino a sei ore). Prima di friggerli lasciate i doughnuts a temperatura ambiente per 15 minuti. Versare dell'olio in una padella alta e riscaldare l'olio a 180 gradi. Friggere i doughnuts, 3 alla volta, per circa un minuto su ogni lato o finché dorati. Usando una schiumarola, sistemare i doughnuts su della carta assorbente per togliere l'eccesso di olio e poi metterli su una griglia a raffreddare. Friggere poi i "buchi", sei alla volta, allo stesso modo.

Glassa: Mettere il cioccolato spezzettato in una ciotola capace. Scaldare la panna liquida a fuoco medio fino al punto di ebollizione e versala nel recipiente del cioccolato, mescolando bene. Unire il burro e incorporarlo completamente. Quando il composto comincia ad ispessire, mescolarlo delicatamente, in modo da raffreddarlo avendo cura di non incorporare bolle d'aria.

Composizione: Appoggiare i doughnuts e i loro "buchi" su una teglia foderata di carta da forno e glassare ogni ciambella con un cucchiaino colmo della glassa preparata. Se piace, è possibile aggiungere della scorza d'arancia tagliata a julienne finissima. Lasciare raffreddare in frigo per 5-10 minuti, fino a quando la glassa si sarà solidificata. Conservare in un recipiente a chiusura ermetica, e mangiati in giornata.

Frittelle con ferretto (4/12/03)

Domanda

Ho smarrito la ricetta delle frittelle(a forma di fiore, farfalla ecc.) con quel ferro che si mette prima a scaldare nell'olio bollente e dopo nella pastella. Se qualcuna/o di voi sa a cosa mi riferisco, può aiutarmi dandomi la ricetta? - ivana carbonara, siracusa

Risposta

la dose che c'è scritto sulla scatola è questa: 100 g di farina, 1 dl di latte, 1 uovo. Mescolare il tutto fino ad ottenere una pastella senza grumi. - m. luisa trapanotto, prato

Frittelle di neve - meris 48. (Coquinario # 727) 15.10.2003

Farina*00* 6 cucchiaini, vino bianco possibilmente moscato quello buono, un po' di scorza di limone non trattato grattugiata, 2 uova, un pizzico di sale, zucchero 2 cucchiaini, zucchero a velo

In una terrina stemperare la farina con il vino unire la scorza del limone i due tuorli mescolare bene, aggiungere gli albumi montati a neve ferma amalgamare bene il tutto, mettere cucchiainate del composto i olio di semi bollente precedentemente messo a scaldare, servire le frittelle spolverizzate con zucchero a velo

Frittelle famose di papà orso

Le frittelle sono un'ottima soluzione per proporre la frutta al bambino che non la vuole nemmeno assaggiare. L'importante è non sbandierare ai 4 venti che la frittella ha un'anima... fruttosa, altrimenti il rifiuto è immediato. Preferite mele biologiche; in caso contrario lasciate le mele immerse in una soluzione di acqua e bicarbonato (oppure acqua ed un goccio di amuchina) per circa 5 minuti prima di pelarle, altrimenti trasportiamo con le mani i residui di pesticidi dalla buccia al cuore del frutto (un recente articolo di giornale segnalava 100 veleni sulla buccia di una mela tradizionale).

Potete alternare le mele alle banane, alle pere (fuorché le morbide), all'ananas e a quanto vi suggerisce la vostra materna fantasia.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 10 minuti

6 mele, 3 uova, 50 g fruttosio, 35 g di olio di girasole spremuto a freddo, 1 bicchiere di latte di mandorle, farina q.b., 1 bustina di lievito per dolci, olio extravergine d'oliva per friggere, cannella un pizzico (se al bimbo piace)



Sbucciate le mele, levate il torsolo con l'apposito attrezzo e tagliate a fette rotonde; passate sopra metà del fruttosio.

Miscelate l'olio assieme al fruttosio rimasto, ad un po' di farina, il latte, le uova intere, la cannella ed il lievito. Il composto deve presentarsi senza grumi.

Immergete le mele in questa pastella e poi frigetele in abbondante olio caldo (non fumante!) finché prenderanno un bel colore dorato.

Mettetetele su una carta di tipo assorbente (usate preferibilmente l'interno dei sacchetti che contenevano il pane, piuttosto che lo scottex, che viene colorato con vernici non del tutto innocue) e servite tiepide.

Gomitoli al cocco da Speciale Carnevale de La C.I

Ingred. dose X 10:

Farina g150, cocco in polvere g.100, vino b. g 70, burro g 25, zucchero a velo g100, 5 tuorli, lievito in polvere, olio X friggere, sale

Lavorate nell'impastatrice, munita di frusta a gancio, la farina con i tuorli, 80 g. di zucchero a velo, il burro morbido, il vino, il cocco in polvere, 1 cucchiaino di lievito e un pizzico di sale. Trasferite poi la pasta sulla spianatoia, lavoratela ancora brevemente, fatela riposare 30' e, successivamente, tiratela con la macchinetta in sfoglia molto sottile che passerete nella trafila per i tagliolini. Raccoglieteli in piccoli gomitolini, friggeteli nell'olio bollente, scolateli su carta assorbente e spolverizzateli di zucchero a velo.

Gomitoli al cocco - Alessandra Ingrassi, cecina

farina 350 g, cocco in polvere 100 g, vino bianco 70 g, burro 25 g, zucchero a velo 100 g, 5 tuorli, lievito in polvere, olio per friggere, sale

Lavorare nell'impastatrice la farina con i tuorli, 80 g di zucchero a velo, il burro morbido, il vino, il cocco, un cucchiaino da caffè di lievito un pizzico di sale.

Trasferire poi la pasta sulla spianatoia, lavorarla brevemente e far riposare per 30'. Tirarla con la macchinetta da sfoglia molto sottile e poi passarla nella trafila per gli spaghetti.

Raccoglierla ponendo la fila di "spaghetti" divisa in 3 parti e farne piccoli gomitolini.

Friggere e spolverare con lo zucchero rimanente.

Graffe di Mariagrazia (ricetta fornitami da Angie) – Gennarino.org



La ricetta di oggi mi viene regalata da Mariagrazia che è la vicina di mia madre, qui a Meta, e mia sorella per l'organizzazione della festa di compleanno di mio nipote le ha chiesto di preparare diversi dolcini, queste graffettine che per la suddetta festiciola son state preparate dalla sua mamma, e sono quelle che son terminate per prima.

La mamma di Maria Grazia sostiene che una tira l'altra, meglio così, perché son buone appena fatte in quanto il giorno dopo diventano dure, regolate quindi le dosi e fatene quanto ne bastano per terminarle in una giornata, fregandovene della dieta .

Le dosi sono approssimative, la quantità della farina non è indicata, in quanto loro si regolano a quanto "se ne prende" l'impasto.

120 g di burro, 3 cucchiaini di zucchero, 1 limone grattugiato, 1 bustina di vanillina, 5 uova intere, 1 pizzico di sale, 250 g di latte in cui scioglierete 50 g di lievito di birra, Farina tutta quella che occorre per la lavorazione, olio per friggere, crema bianca, nutella o marmellata per l'imbottitura

Lessate le patate e ancora calde passatele al passapatate, unite il burro, lo zucchero, 1 limone grattugiato la vanillina ed una per volta le uova, ed infine il pizzico di sale.

Sciogliete il lievito nel latte ed aggiungetelo all'impasto. Lavorate bene ed aggiungete la farina fino a raggiungere una buona consistenza della pasta.

Ricavatene delle ciambelline o delle palline (queste ultime le imbottirete con la marmellata, o la nutella o la crema) Friggete in abbondante olio caldo, mettete su carta assorbente dopodiché trasferitele in un vassoio prima di averle passate una per una in una ciotola con dello zucchero.

Graffe (15/6/04) Imma Ercolano, Houston (TX)

Altro che doughnuts... Howdy!

Stando qui nel Texas, circondata da bisticche e doughnuts, ogni tanto sono presa da strane voglie e, pericolosamente, incomincio a pasticciare in cucina. Ieri, sfogliando tra le mie ricette - italiane - ho ritrovato questa delle graffe, le morbide ciambelle di patate ricoperte di zucchero granulato, che si usano mangiare lungo le strade di Napoli (che bei ricordi...). È una ricetta di famiglia, collaudata ormai da 4 generazioni:

3 patate + farina q.b, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1 bel pezzo di lievito di birra fresco, 1 pizzico sale, 1 bel pizzico zucchero, scorza di limone, 50 g burro

Lessare le patate con le bucce, spellarle ancora calde e passarle nello schiacciapatate. aggiungere il burro, il lievito sciolto nel latte tiepido e il resto degli ingredienti. Aggiungere tanta farina quanta ne assorbono le patate. Lavorare vigorosamente la pasta fino ad ottenere un composto soffice ed elastico. Dargli una forma rotonda, coprire e far raddoppiare di volume. Rilavorare la pasta, prendere dei pezzetti - la grandezza dipenda da quanto grande si vuole la graffe - dargli la forma di ciambella e far crescere di nuovo.

Friggere in abbondante olio, scolare su carta assorbente, passare immediatamente in zucchero semolato e ... mangiare!!!!

Krapfen piuma (26/1/05) - arricchetta festa, Bari

100 g farina Manitoba, 30 g lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 500 g farina Fiore, 5 uova intere, 2 tuorli, 100 g zucchero, 100 g burro morbido, 1 vanillina, buccia grattugiata di un limone, pizzico di sale

Preparare un panetto con 100 g di farina, 50 g acqua a temperatura ambiente, il cucchiaino di zucchero ed il lievito. Vi sembrerà duro ma non aggiungete altra acqua. Lasciatelo lievitare coperto per una ventina di minuti circa. Nel frattempo mettere nella ciotola del k...d l'altra farina, lo zucchero, il pizzico di sale, la vanillina e la buccia del limone. Cominciare ad unire le uova intere una per volta ed ancora i tuorli. Lasciare lavorare energicamente per alcuni minuti , poi aggiungere il panetto lievitato ed il burro a pezzetti e ad intervalli regolari. Continuare a lavorare l'impasto finché non si staccherà dalle pareti della ciotola. Coprire l'impasto e lasciare lievitare per 30 minuti circa. Poi sgonfiare delicatamente la pasta e formare delle palline che si lasceranno lievitare su un telo abbondantemente infarinato ancora per altri trenta minuti circa. Preparare una padella con bordi alti ed olio abbondante .Friggere i krapfen ad una temperatura NON alta perché per la sofficità dell'impasto, prendono subito colore e potrebbero altrimenti rimanere crudi al centro. Se li avremo cotti bene, presenteranno un righino bianco al centro. Appena scolati, passarli in zucchero semolato. Farcirli a piacere con crema pasticciera ben dura : 1 lt latte + 300 zucchero + 150 farina + 4 tuorli.

si possono fare anche ciambelle sofficissime.

Rujolos - palline di ricotta - Mariella Mele

<http://www.villagrandestrisaili.com/mamoiada/gastronomia.htm>

Sono piccole palline di ricotta che oggi vengono fatte a carnevale ma si usava per Pasqua. E un dolce molto usato in Sardegna ma a Mamoiada si fanno solo di ricotta invece a Dorgali, a Orgosolo e a Oliena li preparano anche di formaggio normale.

500 g di ricotta, 1 cucchiaino di zucchero (più o meno ogni 100g), 1 limone grattugiato, 2 rossi d'uovo, mezza bustina di lievito, farina q.b per asciugare la ricotta, farli riposare dopo l'impasto e poi friggere ben immerse nell'olio.

Fatti fritti (19/1/03) - Pinella Orgiana, Selargius

La ricetta è lunga solo perché l'ho scritta nei minimi particolari, altrimenti è abbastanza veloce!

Vi do subito alcune note utili per la preparazione:

- 1) non vi sembri troppo la quantità di lievito. Questa è proprio quella giusta, non la diminuite. Si fa così in tanti paesi della Sardegna, anche distanti fra loro.
- 2) l'aggiunta della manitoba è mia. Si può usare, con ottimi risultati, anche solo farina "00".
- 3) l'olio per friggere deve essere caldo, ma non troppo. Altrimenti, il fatto fritto si brucia fuori e dentro è crudo. Riscaldare bene l'olio, senza farlo fumare, poi portate la padella sul fornello più piccolo. Scegliete un buon olio di semi, non d'oliva. Sarebbe l'ideale lo strutto, che alla fine della cottura non si sentirà per niente.

4) l'impasto, alla fine, dovrà essere molle, un po' si attaccherà alle mani, sarà sostenuto ed elastico. Non fatevi prendere dalla voglia di aggiungere farina.

5) l'impasto l'ho lavorato nel Kenwood per circa mezz'ora, ma potete farlo anche a mano, per non meno di un'ora. Ricordatevi che l'aggiunta dei liquidi deve essere fatta gradualmente, lavorando bene la pasta dopo ogni aggiunta. Non abbiate fretta.



1 kg di farina 00 (700 g di farina 00 + 300 g di manitoba), 150 g di strutto, 150 g di zucchero, il succo di un'arancia, scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, 70 g di lievito di birra, 4 uova, 250 ml di latte, un bicchierino di acquavite o altro liquore forte, tipo grappa

Sciogliete lo strutto. Grattugiate il limone e l'arancia. Spremete il succo e tenetelo da parte. Scaldare debolmente il latte (immergete un dito: non deve sentirsi differenza di temperatura) e dividetelo in due recipienti. In una metà sciogliete il lievito di birra.

Lavorare nell'impastatrice un pochino le uova con lo zucchero, senza montarle troppo. Aggiungere la farina a poco a poco, magari dopo il primo mezzo kg aggiungete la scorza grattugiata, il bicchierino di liquore e lo strutto sciolto. Continuate ad aggiungere farina e iniziate a metterci il latte con il lievito. Finite di mettere la farina e continuate ad aggiungere latte con lievito ricordandovi di lavorare dopo ogni aggiunta. A questo punto tutta la lavorazione consisterà nell'impastare la massa con i liquidi che rimangono: prima l'altra metà

del latte e poi il, succo dell'arancia. Io con questa farina ho consumato tutto il latte e 3/4 del succo di un'arancia media. La riuscita del dolce dipende solo dal fatto che l'impasto non deve ricevere i liquidi troppo in fretta. Alla fine l'impasto sarà come descritto sopra. Passatevi un po' di farina nelle mani e togliete l'impasto dalla ciotola. Io l'ho messo sull'asse e l'ho lavorato ancora per 5 minuti. Si attaccava all'asse di legno ma lo staccavo solo con un velo di farina e con l'aiuto di un raschietto.

Coprite con un panno pulito e poi con una coperta. L'ambiente deve essere caldo in modo che l'impasto raddoppi. Ci vorrà circa un'ora. A questo punto stendete sopra un tavolo un panno leggermente infarinato. Con le mani leggermente infarinate prendete dei pezzi di pasta grandi quanto un'arancia, fate una pallina e col pollice fate un buco in mezzo, abbastanza largo, e metteteli a lievitare sopra il panno nelle stesse condizioni di prima (magari copriteli con una tovaglietta leggera) fino a quando raddoppiano di volume. Cioè per un'altra ora. Io ho messo di lato una stufetta perché c'era abbastanza freddo. Mettete dell'olio in una padella alta e stretta (circa una mano messa di lato) e fatelo scaldare, ma non deve essere caldissimo. Prendete una ciambella e mettetela nell'olio dal lato opposto a quello che era adagiato sul tavolo. Lasciatela così senza toccarla! Se l'olio è a posto, la ciambella si colorerà lentamente. Quando è diventata bruna, prendete due bacchette di legno (vanno benissimo quelle cinesi, se le avete) e girate il fritto dall'altra parte. Idem come sopra. Praticamente, la ciambella si gira una sola volta. Questo consentirà la formazione della striscia laterale. Quando sono dorate, scolatele in carta scottex e passatele subito nello zucchero semolato.

Con mezza dose mi vengono circa 15 bomboloni. Nella ricetta uso il burro al posto dello strutto ma li faccio cuocere nello strutto.

Frittelle di riso - marzia@ (Coquinario # 1209) 23:02.04

Questa è la ricetta che ho usato io (fidatevi è collaudatissima: anni e anni di esperienza di mia mamma che a fatica mi ha dato le dosi: lei fa tutto ad occhio) (dose normale): Cuocere 300 dl di riso in 1 l di latte con 1 pezzetto di buccia di limone, se necessario durante la cottura (a fuoco basso se non attacca tutto) aggiungere una goccia di latte.

Quando il riso è cotto togliere la buccia di limone, far raffreddare (non ti preoccupare se diventa una "mappazza"): aggiungere la buccia del limone grattugiata, 1-2 cucchiaini di zucchero (non di più se non le frittelle assorbono troppo olio), 2-3 uova, vaniglia, liquore (va bene quello che uno ha in casa: mia mamma usa il vermut, io ho messo un goccio di brandy), farina (quanto basta per tenere insieme l'impasto e non farlo spatasciare in cottura) e una bustina di lievito.

Mettere a cucchiariate nell'olio bollente, asciugarle e passarle nello zucchero!!!



Suggerimento: io ho aggiunto all'impasto circa 4 cucchiaini di farina, poi ho notato dopo la 1ª padellata che l'impasto tendeva a diventare appiccicoso e ne ho aggiunta ancora...

Sono buone, ma hanno un problema: una volta che ne hai assaggiata una devi nascondere il vassoio altrimenti le finisci!!!!Una tira l'altra!!!

Frittelle di S. Giuseppe - Il Tosco (Coquinario # 858) 10-03-2004

Mezzo chilo di riso, un quarto di litro di latte, tre quarti di acqua, tre uova, un bicchierino di rum, uva sultanina, un etto di zucchero, una bustina scarsa di lievito per dolci, scorza di arancia e limone grattugiata, un pizzichino di sale, due cucchiaini di farina, zucchero a velo, odore di vaniglia.

Far stracuocere il riso in acqua e latte. Dovesse mancare dell'acqua causa la lunga cottura, ovviamente aggiungerne. Freddato il pancone (tale diventerà il riso), mescolarvi il rum, le uova, l'uva (se si vuole la si può far ammorbidente nel rum, ma se lo ciuccerà tutto!), lo zucchero, la vaniglia, insomma tutti gli altri ingredienti ed impastare ben, benino. Lasciate riposare per un po', diciamo un'ora, e poi friggete a cucchiainate in olio abbondante e ben caldo, facendo poi asciugare le frittelle su carta ed inzuccherandole.

Crispelle di riso (di s.giuseppe) - giuditta.2001 (Coquinario # 1011) 11-03-2004

Da noi si fanno queste - versione mia

1 kg di riso, mezzo litro di latte, 200 g di zucchero, cannella, buccia di arancia, farina, olio, miele di zagara

Cuocete il riso a dente in acqua non salata e, a cottura ultimata, scolatelo e rimettetelo in pentola con il latte, un po' di cannella, lo zucchero e la buccia di arancia grattugiata. Togliete dal fuoco quando il riso avrà assorbito tutto il latte. Fate raffreddare e preparate le crispelle, dando al riso la forma di un bastoncino. Passatele, quindi, nella farina e friggetele in abbondante olio caldo (evitate che diventino troppo croccanti). A cottura ultimata passatele nel miele che deve essere abbondante e spolverizzatele con cannella macinata e zucchero a velo.

Lo zucchero si può omettere e sicuramente non c'era nella ricetta originale, probabilmente araba e quindi precedente alla scoperta dell'america quando in Sicilia lo zucchero era rarissimo e costoso. Ci pensa il miele, abundantissimo, a dolcificare.

Zeppole di San Giuseppe Rossella

riso g 150, latte 1/2 l., lievito di birra g 10, farina tre cucchiaini, la buccia grattugiata di un arancia, pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, olio per friggere, e miele di zagara.

Cuocere il riso nel latte con un po' di sale, il riso sarà cotto quando sarà cremoso e asciutto, quindi metterlo in un grande recipiente e lasciarlo raffreddare.

Sciogliere il lievito in pochissima acqua tiepida e aggiungerlo all'impasto di riso, di seguito la buccia d'arancia grattugiata, la farina lo zucchero e lasciare lievitare per almeno due ore. prendere una piccola tavoletta sistemare un cucchiaino d'impasto e appena l'olio sarà bollente aiutandosi con un coltello formare dei rotolini che butteremo direttamente nell'olio caldo, farli dorare appena e scolarli, quando avrete esaurito l'impasto rirfriggerli da capo, questa doppia frittura darà alla zeppola la giusta croccantezza.

In un grande vassoio sistemare le zeppole e versare sopra il miele precedentemente diluito con un po' d'acqua, spolverare di zucchero a velo.

Frittelle di riso - feffe (Coquinario # 1344) 11-03-2004

A Viterbo per san Giuseppe si fanno queste

5 hg di riso lessato in acqua e sale, 2 uova, 25 g di lievito di birra sciolto in un po' di latte, zucchero a volontà, 2 bustine di vanillina, un pizzico di cannella, la scorsa grattugiata di un limone, uva passita, pinolo, alchermes, farina che prende l'impasto

Quando il riso è tiepido metterlo in una terrina capiente e aggiungere le uova sbattute, il lievito, lo zucchero, la vanillina, la cannella, la scorsa di limone grattugiata, uvetta e pinoli, un bicchierino di alchermes e la farina.

Amalgamare bene e lasciare riposare ore in luogo tiepido per circa un paio di ore. Quando sono ben lievitate friggere l'impasto a cucchiainate in abbondante olio caldo. Scolare su carta assorbente e passare nello zucchero quando sono ancora calde.

Frittelle di riso friulane con lievito di birra - irenequarato (Coquinario # 48) 10-03-2004

sono buonissime la ricetta l'ho presa da una dispensa di cucina regionale...io ne faccio metà dose

1 litro di latte, 200 g di riso, 2 cucchiaini di zucchero, 15 g di lievito di birra, 80 g di farina, 100 g di uvetta, 30 g di pinoli, 30 g di burro, 4 uova

ammollare l'uvetta in un liquore dolce

bollire il latte con lo zucchero un pizzico di sale ...

versare il riso e farlo cuocere lentamente fino ad assorbimento completo del liquido lasciare raffreddare

nel frattempo sciogliere il lievito in poca acqua tiepida unire la farina fino ad ottenere un composto morbido...nel caso aggiungere un po' d'acqua lasciare lievitare unire al riso l'uvetta sgocciolata i pinoli ed il burro sciolto aggiungere la pasta lievitata e le uova intere una alla volta lasciare il composto a lievitare nuovamente per mezza ora o poco più gettare il composto a cucchiaiate nell'olio bollente zuccherare rigirando le frittelle nello zucchero semolato

Fritole allo yogurt - maria elena baroni, Dovera

Per chi ha ancora voglia di friggere per l'ultimo di carnevale, ecco una ricetta velocissima e deliziosa.

Ingredienti: 4 vasetti yogurt intero, 4 uova intere, 8 cucchiari di zucchero, 28 cucchiari rasi farina, 1 bustina lievito vanigliato, arancia e limone grattugiato, 80 g pinoli, 100 g gocce cioccolato fondente.

Con le fruste elettriche (o frullatore) sbattere tutti i liquidi, poi aggiungere la farina e continuare a sbattere. Per ultimo aggiungere il lievito. A mano incorporare pinoli e cioccolato. Friggere a cucchiaiate in olio ben caldo ma non bollente o le "fritole" bruciano restando crude dentro. Sono deliziose.

P.S.: le misure mi sono state date in cucchiari da una cara signora e non ho mai convertito in grammi perché mi sono sempre riuscite ottime così.

Intervento: lo le ho fatte ieri sera ma invece del cioccolato ci ho messo del cocco disidratato (ne ho aperto un pacchetto e lo metto dappertutto in questi giorni).

Squisite. Magari anche cocco+cioccolato lo sarebbero state.

Frittelle di mele – Rossana

In una ciotola setacciate 200g. di farina con un pizzico di sale. Fate la fontana e mettete 30ml. di burro fuso (due cucchiari) e due tuorli d'uovo. Con un cucchiario in legno aggiungete 100ml. di acqua tiepida, 200ml. di birra e un cucchiario di cognac (per le mele pure il calvados è mica male). Lasciate riposare un attimo e poi montate le chiare a neve "un po' morbida" ed aggiungetele al composto. Il risultato deve essere una pastella abbastanza liquida, ma tale da aderire bene alla frutta.

Per le mele fritte si sbucciano le mele, si toglie il torsolo con un levator solo (questa mi ricorda l'insegnante del corso di decorazione che dice che il pelapatate serve per pelare le patate...) e si tagliano a fette da 3mm. Si mettono nella pastella e si friggono nell'olio caldo. Quando sono ben dorate da entrambe le parti, si tolgono dall'olio e si mettono ad asciugare su un pezzetto di carta casa. Si servono spolverate di zucchero a velo.

Frittelle di miglio

Il miglio, che ha sfamato l'umanità per secoli, è un cereale ormai caduto in disuso, relegato al ruolo di mangime per uccelli ed è un vero peccato perché adeguatamente cucinato è

veramente buono, leggero e ottimo per rinforzare la capigliatura. Queste gustose frittelle, perfettamente alla pari con le più note frittelle di riso, possono essere servite per una allegra merenda pomeridiana insieme con dell'ottimo vin santo.

Dosi per 4:

250 g di miglio, 1/2 lt di latte, 2 uova, 1 limone, cannella, zucchero, olio di semi, sale

Lavare il miglio. Far scaldare il latte, quando sarà quasi all'ebollizione versarvi il miglio, la scorza intera del limone e un pezzetto di cannella.

Cuocere almeno per mezz'ora, se il composto diventa troppo asciutto aggiungere acqua bollente in piccole quantità. Lasciar raffreddare completamente. Preparare una pastella con le uova (tuorlo e chiara) e un po' di zucchero (a piacere a seconda dei gusti). Amalgamare con il miglio cotto nel latte. Alternativamente, se il miglio si presenta solido, si può semplicemente tagliarlo a fette e passarlo nella pastella. In ogni caso friggere le fette o il composto a cucchiaiate nell'olio ben caldo. Spolverizzare le frittelle con zucchero al velo.

Si possono servire sia calde che fredde accompagnate con un liquore dolce come la marsala all'uovo o con del vin santo.

Fritoe de caneval - - Marcy 23.02.2004 - forum coquinaria

E le fritte? Anche queste sono un dolce tipico di carnevale. Ne esistono parecchie versioni. Con il lievito di birra o con il lievito chimico, con il vino o con le mele....ma tutte con l'uvetta sultanina.

Quest'anno ho provato una nuova ricetta e devo dire che sono veramente soffici e leggere e non assorbono per niente l'olio.

4 uova intere, 10 cucchiari di zucchero, 4 cucchiari di olio, 4 cucchiari di grappa, 1 bustina di lievito, il succo di 1 arancia e la buccia grattugiata, il succo di 1/2 limone e la sua buccia grattugiata, farina (circa 500 g), 150 sr di uvetta sultanina ammollata nel rum dalla sera prima (devono essere morbide, morbide).

Sbattere le uova con lo zucchero finché saranno gonfie e spumose. Aggiungere pian piano l'olio, la grappa, il succo di arancia e limone con le bucce e la farina. Se usate l'impastatore l'uvetta strizzata mettetela alla fine, se fate tutto a mano l'uvetta la potete mettere prima della farina. *naturalmente setacciata con il lievito)

Preparate una padella capiente con 2 litri di olio di arachide, e aiutandovi con un cucchiario e un cucchiaino, raccogliete l'impasto e tuffatelo nell'olio bollente. Quando sono dorate ritrarle e metterle ad asciugare nella gratella come per i crostoli. Questo sistema io lo uso per tutti i fritti, invece della carta assorbente, in quanto la carta assorbe l'olio, ma mi sembra che glielo appiccichi rendendo poi i fritti un po' umidi pesanti e unti.

Se invece li metto nella gratella non una sopra l'altra ovviamente resteranno belle soffici croccanti e asciutte per giorni...posto che ne restino!!!

Alla fine spolverare con zucchero a velo.

Frittelle di Paperinka

A metà strada tra le Crêpes ai fiocchi d'avena e le frittelle americane al latticello. Visto che quest'ultimo è praticamente introvabile, l'ho sostituito con yogurt e acqua. Sapore e leggerezza. Era un sabato mattina, di quelli che ti alzi tardi e non ti va di aspettare che la pastella riposi. Son venute buone lo stesso. Se riuscite a farle piccole, basta usare un mestolino, vi sembrerà di far colazione a Paperopoli. E a me non va di fare concorrenza ad Alessandro Bonfiglio, quindi gli dedico questa pensata e nata dalla sua. Vai con le frittelle!

Ingredienti per 4 porzioni

100 grammi di fiocchi d'avena, 50 grammi di farina bianca, una punta di cucchiaino di sale, 200 ml di yogurt cremoso, (zucchero - 1 o 2 cucchiaini), 300 ml di acqua, 2 uova intere, un cucchiaino di lievito per torte salate, olio per ungere la padella, (una patata per spalmarlo)

un mixerone

Tostate leggermente i fiocchi d'avena per 3-4 minuti in padella asciutta girando con un cucchiaino di legno per evitare che brucino. Lasciateli raffreddare. Metteteli nel mixerone e azionate per sfarinarli un po'. (Questa operazione può farsi in anticipo. Anche la sera prima). Aggiungete la farina, il lievito e il sale (e lo zucchero se lo yogurt scelto non è dolcificato e volete frittelle dolci).

Unite le uova e lo yogurt (io uso il Müller Crema di yogurt bianco. Mica per fargli pubblicità ma perché cremosità e dose di zucchero mi sembrano perfette). Mixate bene, quindi aggiungete l'acqua e lasciate riposare. Anche un'ora se avete tempo.

Sennò, è una pastella che sopporta di essere usata subito. Al momento di usarla, se vi sembra troppo densa, unite ancora un po' d'acqua e mescolate bene. Ungete un padellino (col trucco della mezza patata infilzata in punta di forchetta, intinta in un piattino d'olio o burro fuso e fatta scivolare su tutto il fondo della padella). Versate un mestolino di pastella. Girate un po' la padella perché si spalmi bene. Fate cuocere da un lato. Aspettate che il lato crudo sia rappreso prima di voltare la frittella con una spatola larga. Se le preparate in anticipo per poterle mangiare anche voi in santa pace, tenetele in caldo impilate su un piatto largo posato su una pentola d'acqua fremente e coperte di alluminio o carta forno imburata.

Tira' n'ta pela (dolce nella padella) - Giovanni Gorla

“È un dolce povero che, nel mio paese di Portacomaro – in pieno Monferrato – facevano con gli avanzi di polenta per i bambini, specialmente nella stagione di fine estate e autunno, quando arrivava in casa la farina della polenta nuova. È originale e squisitissimo, costa poco o niente, e se ne può ben portare un piattino a fine pasto, insieme agli altri dolci.

Prendete un bel pezzo di polenta nuova, cotta e salta e dura come è avanzata dal giorno prima, quando era servita ad accompagnare il coniglio in umido. Mettetelo in una terrina e schiacciatelo ammorbidendo la polenta con un goccio d'olio. Aggiungete qualche uovo, più rossi che bianchi, zucchero vanigliato, un bicchierino di marsala e un bel po' di uvetta passa ammollata nel marsala; facoltativa ma raccomandata qualche noce spezzettata. A questo punto l'impasto dovrebbe essere né troppo asciutto né troppo bagnato, così da

poter fare con le mani delle palline grosse come una noce; se fosse un po' troppo asciutto, allungatelo con un poco di latte; se fosse troppo lungo asciugatelo con un po' di fior di farina bianca.

In una padella con burro abbondante (in campagna alcuni usavano anche l'olio), fate friggere queste palline di polenta condita salata e dolce, finché facciano una crosticina dorata. Fritte che siano, passatele sulla carta assorbente per togliere l'unto, spolverizzatele di zucchero fine e servitele possibilmente ancora ben calde e croccanti.

Questo è il primo dolce che ho conosciuto nella mia vita, dopo quelli di mia mamma: me lo hanno insegnato le bambine di campagna mie coetanee di 10 o 12 anni che andavo a trovare a Portacomaro – quelle che mi piacevano e mi interessavano – in qualità di medico dei conigli (loro credevano che andassi a visitare i loro conigli). Mi offrirono queste per allora favolose palline di polenta dolce in varie cascine, e mi insegnarono a farle (nasceva il gastronomo e il cuoco).

Frittelle di ricotta Orruviolos (Rossignoli o Rossini)

1 uovo intero, 2 tuorli, 400 g di ricotta, 100 g di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1/2 bustina di lievito, 2 limoni,

120 g di farina

Sciogliere lo zucchero con le uova.

Aggiungere il succo di un limone e la buccia grattugiata di due, la ricotta, e la farina. Lavorare il tutto.

Aggiungere la vanillina e il lievito. Aggiungere farina se l'impasto è troppo morbido.

Fare delle palline (delle dimensioni di una pallina da ping, pong), passarle nella farina e friggerle in abbondante olio bollente.

Rimangono buoni per due o tre giorni.

Fritoline alla ricotta - fabi 21.01.2005 - www.cucinainsimpatia.it

Ragazzi sono morbidissime e facili da fare e sono peggio delle ciliege, perché una ne tira almeno due...

vi posto la ricetta della nostra tata Anna G. (sarebbe la tata di Alessio, ma ormai lei è diventata una terza nonna per Alessio e quindi fa la tata a tutti e tre!!!)

3 etti di ricotta, 3 uova, 4 ctav di zucchero, 2 etti di farina, rum, la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia, sale, uvetta, pinoli, mezza bustina di lievito per dolci

Impastare gli ingredienti nell'ordine e si ottiene una pasta morbida che si tira su con il cucchiaino. Con un cucchiaino fare delle palline da friggere in olio caldo poco alla volta. Spolverare con zucchero a velo e mangiare...a volontà...

Frittelle di ricotta - <http://www.dolcezzetoscane.info/frittelle.php?id=153>

500 g di ricotta, 2 uova, scorza di limone, farina, zucchero, latte, poco sale, olio per friggere

Sbattete le uova con 2 cucchiaini di zucchero, incorporate 4 cucchiaini di farina, un cucchiaino di scorza di limone grattata e un pizzico di sale. Passate la ricotta e unitela all'impasto, bagnate infine con poco latte in modo da ottenere un composto consistente e liscio. In una padella fate scaldare l'olio e quando è bollente friggeteci il composto preso a cucchiaiate. Quando sono pronte mettetele ad asciugare su un foglio di carta da cucina e cospargetele con abbondante zucchero.

Frittelle di ricotta di Pietrasanta - **<http://www.dolcezzetoscane.info/frittelle.php?id=162>**

300 g di ricotta, 1 uovo e 1 tuorlo, 100 g di zucchero, la punta di un cucchiaino di vaniglia, la scorza grattugiata di un limone, 20 g di farina bianca, 1 cucchiaio di latte, olio di oliva per friggere, zucchero a velo

Mescolare in una zuppiera l'uovo e il tuorlo con lo zucchero e la vaniglia, aggiungere la scorza del limone e la farina, fino a raggiungere un impasto cremoso da diluire con il latte. Quindi aggiungere la ricotta e mescolare. Scaldare l'olio per friggere, versare il composto a cucchiaiate ottenendo così le frittelle. Una volta dorate, scolarle e posarle su fogli di carta assorbente, quindi cospargerle di zucchero a velo e servirle.

Frittelle di ricotta - missparker (Coquinario # 926) 22.02.2004

500 g di ricotta fresca (dal banco frigo), 8 cucchiaini di zucchero, 5 uova, una bustina di vanillina, il succo di un'arancia piccola, aroma limone, 1 bustina di lievito, uvetta, un pizzico di sale, 3 hg di farina bianca

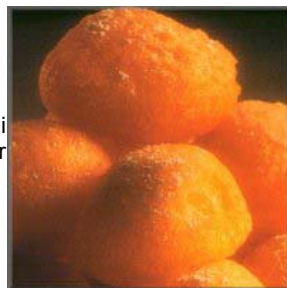
in una terrina si mescola la ricotta con lo zucchero , e ad uno ad uno tutti gli altri ingredienti, fino alla farina setacciata con il lievito.
si mescola tutto per bene e si friggono in abbondante olio...io le faccio con 2 cucchiaini da caffè , perché poi gonfiano loro.
sono buonisssssssime....morbidissssssime....collaudatissssime..

Frittelle di vento

Tempo di preparazione: 3h incluso il riposo

Dosi per 4 persone:

150 g di farina, 5 uova, 2 dl di birra, 1 l di olio di oliva, 1 cl di zucchero a velo, sale, olio per friggere, zucchero a velo per spolverare i dolcetti



In un recipiente mescolare la farina, lo zucchero, il sale e i tuorli; poi sbattere il tutto con un frullino elettrico per due minuti.

Aggiungere l'olio e la birra poco a poco senza smettere di amalgamare l'impasto. Lasciare riposare l'impasto per 2h 30m, a temperatura ambiente, coperto con un panno umido.

Montare gli albumi a neve e metterli da parte.

Una volta trascorso il tempo di riposo, prima di formare le frittelle, incorporare gli albumi con una spatola.

Dare forma alle frittelle utilizzando un cucchiaino.

Ogni porzione ottenuta si versa direttamente in padella con olio molto caldo.

Friggere le frittelle e quando saranno ben dorate metterle su un piatto con carta assorbente e in seguito spolverare con zucchero a velo.

Se si desidera, è possibile aggiungere della frutta all'impasto oppure crema pasticcera o cioccolato.

Ciambelline e Krapfen - Laura Ravaioli

farina 500 g , lievito di birra 30 g, 1 pizzico di sale, zucchero 100 g, acqua 50 g burro morbido 70 g, uova 3, vanillina, scorza di limone, zucchero a velo, olio di arachide per friggere.

In una ciotolina sciogliere il lievito nell'acqua. Mettere nell'impastatrice con gancio la farina e il lievito, quando è perfettamente incorporato aggiungere gli altri ingredienti e lavorare fino a che la massa diventerà morbida ed elastica. Porre a lievitare in una ciotola per 1 ora.

Riprendere e stendere allo spessore di ½ cm. Con il tagliapasta tondo fare ciambelline e Krapfen e fare lievitare ancora 30 minuti.

Friggere con olio a bassa temperatura, quando sono dorate scolarle e passarle nello zucchero semolato o a velo per le ciambelline, a velo per i Krapfen.

Ciambelle - <http://digilander.libero.it/nennaki/html/ciambelle.html>

circa 30

1/2 Kg di farina di manitoba, 250 g di patate bollite, 25 g di lievito, 80 g di burro, 1 pizzico di sale, 4 uova, la buccia grattugiata di un limone

CONSIGLI

Per chi ha la friggitrice, le ciambelle verranno più soffici e asciutte. Si possono fare anche delle palline e farcirle a piacere con ad esempio marmellata, crema, cioccolato.

Far cuocere le patate con tutta la buccia in acqua senza salarla. Mettere la farina a fontana e all'interno schiacciare le patate dopo averle precedentemente pelate. Aggiungere il lievito, il burro, il sale, le uova e la buccia grattugiata di limone. Impastare il tutto in modo da formare una palla. Far lievitare per circa 1 ora.

Stendere l'impasto con spessore di circa 1 cm e aiutandosi con un tagliapasta rotondo formare le ciambelle.

Per il buco in mezzo usare un tagliapasta di misura inferiore. Mettere le ciambelle su un vassoio e lasciarle lievitare per un'altra mezzora

Friggere in olio abbondante e molto caldo.

Appena cotte scolarle e passarle subito nello zucchero.

**Cremini - paola balestrini (Coquinario # 424) 28.09.2004**

4 uova intere, 16 cucchiaini di zucchero, 16 cucchiaini di farina, 1 litro di latte, la scorza di un limone, vanillina

Si procede come per una normale crema, si mescolano le uova prima con lo zucchero, poi si aggiunge la farina, la vanillina la scorza di limone intera e per finire il latte caldo. Si mette sul fuoco finché non bolle. Attenzione perché la crema è particolarmente consistente, quindi a fine cottura potrebbe diventare granulosa (è normale). Si toglie dal fuoco e si sbatte velocemente con un frusta finché non diventa omogenea. A questo punto si stende alta circa 2 cm su un vassoio a raffreddare anche una notte intera. La mattina dopo si taglia a rombi o a quadrati, come preferite, con un coltello bagnato con acqua fredda, si passano i rombi prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale (sì, sale, alla fine vi spiego perché), e per finire nel pane (secco) grattato. A questo punto si friggono.

Al posto della vanillina ho usato lo zucchero aromatizzato con le stecche di vaniglia.

Crocchette di riso al sesamo - La cucina italiana on line - C.I. 03/00 pag. 98

Tempo: 60'

Ingredienti: (dose per 6 persone)

latte g 500, farina di riso g 250, zucchero semolato g 80, 6 uova, semi di sesamo, farina bianca, vanillina, zucchero a velo, olio per friggere, sale

Portate a bollire il latte, versatevi quindi la farina di riso, un pizzico di sale, una bustina di vanillina e, mescolando la polentina ottenuta, fatela cuocere a fuoco moderato per 10'; aggiungetevi lo zucchero semolato, proseguite nella cottura ancora per 5' e spegnete. Incorporate alla polentina 3 tuorli, trasferitela su un vassoio per farla raffreddare e infine preparate 30 crocchette. Passatele nella farina bianca, nelle uova sbattute (3), nei semi di sesamo, frigatele in abbondante olio caldo (185°) e servitele spolverizzate di zucchero a velo.

Bignole all'alchermes (2/2/05) - Silvia Polin, Paese

200 g farina, 160 g zucchero, 3 uova, buccia di limone, rum, alchermes, olio extra vergine di oliva, sale

Con una frustina, lavora in una ciotola le uova con lo zucchero, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale, poi unisci la farina, la buccia grattugiata di un limone e una cucchiainata di rum. Otterrai un impasto morbido da prendere in piccole porzioni col cucchiaino e gettarle in abbondante olio caldo, quando saranno gonfie e dorate togliete col ragno, passale ad asciugare su carta assorbente da cucina e, subito dopo, ancora calde, tuffale nell'alchermes e successivamente passale nello zucchero semolato. Accomodatele su un piatto da portata e via!! Consiglio: appena le tuffi nell'olio aiutati con 2 cucchiaini a girarle spesso. Sono frittelle piene e quindi non si girano da sole. Sono ottime anche se non le bagni col liquore.

Cannoncini alla crema di arance – nennaki

10 pezzi

Per l'impasto: 260 g di farina, 25 g di lievito di birra, 125 ml latte tiepido, 50 g di zucchero, 2 tuorli, la buccia grattugiata di un' arancia, burro per ungere le forme dei cannoli e zucchero semolato da spolverizzare sui cannoncini.

Per la crema: 400 ml di latte, 125 g di zucchero, 40 g di farina, 4 tuorli d' uovo, la buccia grattugiata di due arance



Preparare l'impasto dei cannoncini amalgamando tutti gli ingredienti e impastare fino a quando il composto non risulta morbido e uniforme. Far lievitare in una ciotola coperta e in luogo caldo per due ore. Intanto preparare la crema. In una pentola miscelare lo zucchero e la farina. Aggiungere lentamente il latte, girando con una frusta, formando una crema densa. Aggiungere i tuorli e continuando a girare,

versare il resto del latte. Mettere sul fuoco dolce e cuocere fino al raggiungimento di una consistenza morbida senza portare ad ebollizione. Aggiungere la scorza grattugiata delle arance e far raffreddare.

Trascorso il tempo, pesare l' impasto e dividerlo per 10. Ogni pezzetto deve essere steso con il mattarello in modo da formare un rettangolo.

Ungere la forma del cannolo con il burro e avvolgere l' impasto su se stesso. Mettere i cannoncini in



un vassoio spolverato di farina e coprirlo con un canovaccio. Far lievitare ancora due ore.

Friggere in olio a 170° per pochi minuti. L' impasto è molto soffice quindi si cuocerà rapidamente.

Scolare ogni cannoncino su un vassoio con carta assorbente e dopo due minuti circa, toglierli dalla forma e spolverizzarli con zucchero semolato.

Quando si saranno raffreddati, si farciscono con la crema aiutandosi con una sacca a poche.



Cassatelle siciliane (9/3/04) - Maria Pia Bruscia, Milano

È di una mia zietta, ed è super collaudata!

A dispetto del nome, le cassatelle non sono mini-cassate, ma mezzelune dolci fritte, farcite con la ricotta.

Per la pasta: 500 g farina 00, 100 g burro, un bicchiere e mezzo circa di marsala, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale

Per la farcia: 1 kg ricotta di pecora, 320 g zucchero, 100 g cioccolato fondente, scorza grattugiata di 2 limoni, 1 bustina di vanillina.

Preparare la farcia, meglio se la sera prima: lavorare con la frusta la ricotta fino a ridurla a una crema omogenea; aggiungervi lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, la vanillina e il cioccolato fondente tagliato a pezzetti piccoli (se lo trovate in gocce, è ancora meglio).

Preparare la pasta: intenerire la farina con il burro a temperatura ambiente, aggiungervi marsala quanto basta ad ottenere un impasto liscio e sodo. Tirare la pasta a sfoglie sottili e, aiutandosi con un bicchiere, tagliare dei cerchi di pasta (circa 6-7 cm di diametro). Mettervi al centro un cucchiaino di farcia e sigillare con molta cura le mezzelune. Rimpastare i ritagli di pasta e continuare così fino all'esaurimento degli ingredienti.

In un polsonetto versare abbondante olio di semi di arachidi (le cassatelle ci devono "nuotare" dentro) e scaldarlo a fuoco medio. La temperatura dell'olio è giusta quando, immergendovi una cassatella, questa viene subito a galla. Friggere le cassatelle 3-4 per volta, estraendole dall'olio non appena prendono colore con l'aiuto di un mestolo forato. Porle su un doppio foglio di carta da cucina per far perdere l'olio in eccesso.

Disporle su un piatto da portata sovrapponendole leggermente e spolverizzarle con abbondante zucchero a velo e, volendo, un po' di cannella in polvere.

Sono buone sia tiepide, sia fredde, accompagnate con vino Marsala o Passito di Pantelleria.

Nota alla ricetta: potreste avere bisogno per la pasta di un po' più di marsala: niente paura! L'importante è la consistenza dell'impasto. In mancanza del marsala, provate con vino bianco e cognac.

Variante a cui ho sempre pensato ma che non ho mai provato: invece di aggiungere il cioccolato a pezzetti nella farcia, farlo fondere e spennellarvi i cerchi di pasta (esclusi i bordi, che vanno sigillati): questo dovrebbe preservare la pasta dal "rammollimento" causato dalla ricotta. Non ho mai provato a farle così, ma prima o poi lo farò!

Cassatelle (19/8/02)

Ogni famiglia siciliana ha la propria versione delle cassatelle almeno per quanto riguarda il ripieno.

La farina utilizzata è quella di grano duro, non so perché ma la farina 00 non viene usata in Sicilia, nemmeno per i dolci lievitati.

500 g di farina di grano duro, 1 uovo intero, un po' di vino dolce (fai te, marsala che però scurisce l'impasto, passito o anche del normalissimo vino bianco), sale e un filo d'olio ev Impasta la pasta fino ad ottenere un composto elastico tipo pasta all'uovo e tira una sfoglia molto sottile.

Nel frattempo avrai messo la ricotta a scolare quando è ben asciutta (è preferibile tenerla a scolare dal giorno prima) ci aggiungi lo zucchero, pezzetti di cioccolato fondente, nella mia famiglia alla crema aggiungiamo anche un po' di polvere di caffè e mia nonna mette

anche un po' di prezzemolo tritato (a me piace moltissimo a mia mamma invece no) una volta condita la ricotta lasciala riposare almeno un paio d'ore.

Ritaglia con un bicchiere dei cerchi di pasta e appoggia sopra un po' di crema di ricotta ripiega a mezzaluna e pizzica i bordi per sigillarli, friggi in olio bollente.

Un consiglio???

La prossima volta falle in inverno, il cosiddetto "tempo di ricotta" la ricotta siciliana non è il massimo in estate, anzi proprio per il caldo eccessivo i siciliani veri la evitano considerandola quasi velenosa.

Frisciole (12/10/04) - Roberta Cadoni, Cagliari

Questa è la ricetta che facciamo in famiglia da tempo a Carnevale.

1 Kg e ½ di semola, 500 g di farina 00, 100 g di lievito di birra, 2 limoni (la scorza grattugiata), 1 arancia (la scorza grattugiata), 2 bustine di zafferano, 1 uovo, 2 l di latte circa, 50 g di burro, acquavite a piacere, acqua tiepida, sale q.b., olio per friggere

Lavorare i due tipi di farina con il lievito, l'acqua tiepida, il sale e l'uovo come se faceste del pane, fino a che l'impasto diviene omogeneo.

Ammorbidire l'impasto con acqua e latte tiepidi.

Aggiungere la scorza grattugiata degli agrumi, l'acquavite (abbondate, tanto l'alcool evapora e rischiate che non si senta il profumo), lo zafferano sciolto in un po' d'acqua tiepida ed il burro.

L'impasto deve essere lavorato portando la parte esterna verso l'interno, ad un certo punto avrete l'impressione che vi sia del filo (non lo dovete "rompere"). Non girate mai il recipiente (deve essere molto grande e poggiato su una sedia, lavorerete molto meglio) e lavorate l'impasto sempre nello stesso verso. Deve essere molto morbido ed elastico.

Poggiate sopra un piatto, coprite e lasciate lievitare in un luogo caldo fino a che non si formano delle bolle. Ci vorrà circa un'ora e mezza/due in un ambiente caldo.

Versate l'olio in un teglia alta e larga (tipo una tortiera) e fatelo riscaldare. Se non avete l'imbuto con il manico lungo ed il foro d'uscita largo potete sostituirlo con una bottiglia di plastica tagliata a metà.

Quando l'olio sarà ben caldo, con un mestolo prendete un po' d'impasto, mettetelo nella bottiglia e fatelo cadere nell'olio dando la forma di una spirale. Se è possibile fatevi aiutare a tener ferma la prima parte della "frisciola" perché l'impasto vi seguirebbe nel movimento. Quando sotto sarà dorata giratela. Una volta cotta mettetela su carta assorbente e cospargetela di zucchero.

Per me sono la fine del mondo!

Frisciole (12/10/04) - lina fancellu, porto vecchio

la pasta sta lievitando



la pasta sta scappando per conto suo



questo è l'imbuto



Ma pero le ho messe in padella



Da l'altra parte



Questo è il fiadone che viene fatto con la ricotta



Queste sono le mouna



Risultato delle frisciole



Frisciole (12/10/04) - Rosetta Bragheri, Milano

In Trentino Alto Adige si chiamano "Strauben o Straboi" e quello è l'imbuto che si è raccomandata di usare Marina Braitto per non scottarsi durante la cottura. È appunto un imbuto dotato di un manico lungo.

Frittelle di farina di castagne - laura bragheri, roma (24/1/04)

2 uova , 100 g di zucchero, 80 g di burro, 150 gr, di farina 00, 50 g farina di castagne, 2 cucchiaini lievito in polvere, 1 cucchiaino cannella, 1 cucchiaino fiori d'arancio, un pizzico di sale, olio di semi per friggere, miele di castagno x copertura

Preparazione

Raccogliere in una ciotola le due farine, il lievito, il pizzico di sale, la cannella.

In un pentolino antiaderente fate sciogliere a fuoco bassissimo il burro e il latte. Aggiungete lo zucchero, il cucchiaino di fiori di arancio e amalgamate bene. Aggiungere le farine precedentemente amalgamate e girare con un cucchiaio di legno finché non si formi una palla che si staccherà dai bordi della pentola.

Levare dal fuoco e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddata aggiungere le uova, tolte dal frigo almeno 30 minuti prima, una alla volta e amalgamare bene.

Far scaldare abbondante olio di semi in una padella per friggere (meglio se con cestello) Immergervi la pasta a circa 8-10 palline alla volta (io mi aiuto con l'utilizzo di due cucchiaini) far gonfiare e dorare su tutti i lati.

Scolare su un piatto con carta assorbente.

Copertura: a parte riscaldare il miele di castagno e immergervi le frittelle raffreddate .

Disporle su un piatto da portata e irrorarle con altro miele.

Frittelle di farina di castagne e ricotta - laura bragheri, roma (24/1/04)

Stesso impasto stesse dosi in più g 100 di ricotta vaccina freschissima da aggiungere dopo le uova mescolando bene per amalgamare completamente.

Copertura le frittelle vengono fatte rotolare in un piatto con zucchero semolato e poi disposte su un piatto di portata e a pioggia coperte con un altro po' di zucchero.

Frittelle di ricotta, cioccolato e marmellata di arance amare - laura bragheri, roma (24/1/04)

Anche qui stesso impasto e stesse dosi apportando le seguenti variazioni: g 200 solo di farina 00 (qui quella di castagne non si usa), g 100 di ricotta vaccina freschissima da aggiungere dopo le uova mescolando bene per amalgamare completamente, g 50 di gocce di cioccolato da aggiungere dopo la ricotta e per ultimo, 3 cucchiaini di marmellata di arance amare precedentemente riscaldata

Amalgamare per bene il tutto e friggere come per le frittelle normali.

Copertura le frittelle vengono fatte rotolare in un piatto dove avete precedentemente amalgamato zucchero semolato e cacao.
Disporle su un piatto di portata e a pioggia coprirle con il rimanente zucchero e cacao.

Frittelle dolci di zucchine - livia soffientini, truccazzano (3/7/03)

Questa è una ricetta della mia nonna.

Lessare delle grosse zucchine, passarle con lo schiacciapate, aggiungere uova, zucchero, farina (pochissima) ed un pizzico di sale, fino a formare una pastella un po' densa (io faccio a occhio). Friggere il composto a cucchiaiate in olio ben caldo, asciugare le frittelle nella carta per fritti e cospargerle di zucchero, sono una leccornia!
Io metto zucchero anche nella pastella (non molto, faccio a occhio), poi spolverizzo le frittelle pronte, sono migliori appena fatte, calde.

Gaeani - Marcy 23.02.2004 - forum coquinaria

Questa ricetta mi è stata data da una signora, madre di una mia carissima amica, La signora Maria.

La signora Maria è unica, lei ti racconta le ricette a voce, nel suo dialetto piuttosto stretto, e con le mani, tanto che ti sembra di sentire sotto le tue la materia che si crea. è unica.

Io li ho fatti, e incredula di tanta bontà li ho rifatti, e poi ancora.

I Gaeani o Crostoli, sono un dolce di carnevale tipico delle nostre zone, assomigliano credo alle frappe, ai cenci etc... di altre aree d'Italia.

Veniamo alla ricetta:

cinque rose de vovo de casa, tre cuciar de zucchero a veo, un bicer de vin bianco seco, do cuciar de spumadoro, sal e farina quanta che ghe ne ciama

Ve la traduco e riporto le dosi (che ho pesato)

5 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero a velo, 120 g di vino bianco secco, 2 cucchiari di spumadoro, 1 cucchiaino raso di sale e circa 500 g di farina 00

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero a velo, finché sono gonfi e spumosi. Poi aggiungere il vino e la spumadoro (la spumadoro è un aroma che si vende dalle nostre parti e serve anche per aromatizzare la fugazza. Se non lo trovate mettete due cucchiari di succo di una arancia filtrato e le scorze grattugiate di arancia (poche, poche) e frullate con lo zucchero a velo). Aggiungete il sale e poi la farina setacciata.

Impastare il tutto, deve venire una pasta soda come quella per le tagliatelle.

Fatela riposare almeno un'ora.

Nel frattempo preparate:



Una bella padellina con due litri di olio di arachide (usate sempre olio nuovo, sennò le frittelle non vengono bene. Meglio mangiare pochi fritti, ma quando li mangiamo che siano come dio comanda!), mettetevi di fianco ai fornelli la leccarda del forno con la gratella sopra. Man mano che scolerete i galani dall'olio, fateli raffreddare lì. L'olio scomparirà tutto e saranno leggere e croccanti.

Preparate poi il vassoio dove le metterete e lo zucchero a velo per spolverarle.

Passata l'ora, tirate la pasta (a porzioni) con la macchinetta fino all'ultima tacca. Dovrete avere una sfoglia sottilissima. Con la rotella dentellata tagliate la pasta in rettangoli o rombi come vi va e fate un segno nel mezzo.

Non tiratela tutta insieme se no si secca. Dividete l'impasto almeno in 2 o 3 tirate.

Tuffate i gaeani ottenuti in olio caldissimo e teneteli giusto il tempo che si gonfano e poi anche se vi sembrano morbidi tirateli su e metteteli sulla gratella vicina ad asciugare. Pian piano si asciugheranno dall'olio e diventeranno croccantissimi. Una volta freddi trasferiteli nel vassoio spolverizzandoli con lo zucchero a velo. Sono divini!

Intrigoni fritti - meris .m (Coquinario # 727) 31 gen 2004

g 50 di burro morbido, 3 uova + un tuorlo, 4 cucchiari di zucchero, un bicchierino di liquore bianco io ho messo il sassolino, buccia di un limone grattugiata possibilmente non trattati, mezza bustina di lievito per pizza, un pizzico di sale, farina *00* quanto basta l'impasto deve essere morbido



Ho messo tutti gli ingredienti ne Kenwood è impastato bene fino che si è formato un bell'impasto morbido lo tolto dalla planetaria e ho tirato la sfoglia aiutandomi con un po' di farina, con la rotellina è fatto dei triangoli con due taglietti nel mezzo distanti 2 cm poi li è passato i tagli dentro i tagli, è messo la friggitrice con abbondante strutto e li fritti, poi li è spolverizzati di zucchero a velo.

Krapfen (18/3/03) - La Cucina Italiana On Line, Milano

Esistono due possibilità per preparare questo impasto, noto soprattutto come "pan brioché": si possono, cioè, impastare gli ingredienti di base e mettere l'impasto a lievitare, oppure si può preparare un piccolo panetto con tutto il lievito, al quale, poi, si uniscono gli altri ingredienti. Questo secondo sistema assicura una pasta più fine: quando, infatti, gli ingredienti vengono mescolati, le cellule del lievito si nutrono degli zuccheri contenuti nella farina e si moltiplicano producendo anidride carbonica e alcol; se il lievito ha già iniziato a crescere quando si aggiunge il resto della farina, la sua capacità di agire viene aumentata. Tale capacità viene ancora accresciuta con una calibrata aggiunta di zucchero che, però, non deve essere eccessiva: se, infatti, una giusta quantità favorisce la lievitazione, un eccesso la inibisce. È fondamentale, quindi, attenersi rigorosamente alle indicazioni delle ricette.

Per ottenere una pasta soffice, ma compatta, con pori piccoli, conviene lasciare agire il lievito a bassa temperatura e a lungo, anche per tutta una notte. Per avere una pasta più po-

rosa, invece, con aree vuote più grosse, conviene lasciarla lievitare per un tempo più limitato (2 o 3 ore) a una temperatura più alta (circa 27°C).

Per ottenere dolci morbidi, oltre alla lievitazione, è importantissima la lavorazione, che si può eseguire a mano o a macchina; in questa fase, infatti, l'impasto incorpora altra aria, mentre quella prodotta dalla lievitazione si distribuisce meglio; il glutine della farina, poi, modifica la propria struttura, migliorando l'elasticità e la plasticità dell'impasto. La pasta va lavorata molto energicamente e a lungo: è pronta quando si stacca bene dalla spianatoia. Quando l'impasto è pronto, si mette a lievitare: bisogna coprirlo, perché non si asciughi e non venga contaminato. La lievitazione è completa quando la pasta ha raggiunto circa il doppio del suo volume iniziale: premendo l'impasto con un dito, l'impronta deve rimanere in evidenza per un po'.

A lievitazione completata, la pasta va lavorata nuovamente, per eliminare l'eccesso di elasticità e di anidride carbonica e per darle la forma definitiva. La pasta lievitata si pone, poi, in stampi imburati a cuocere nel forno a 200-210°C, oppure si tuffa nell'olio ben caldo (170°C circa) per ottenere krapfen e bomboloni.

Krapfen (29/1/04) - La Cucina Italiana On Line, Milano

Dose per 26 krapfen

Farina bianca 00, circa g 550, burro g 100, zucchero semolato g 80, lievito di birra freschissimo g 30, 4 uova, vanillina, latte, zucchero a velo, olio di semi per friggere, sale

Per la farcitura: gelatina di frutta o crema pasticcera

Tempo occorrente: circa un'ora, più il tempo per la lievitazione.

Versate g 80 di farina sulla spianatoia, fate la fontana e al centro ponetevi il lievito sbriciolato: scioglietelo con g 50 di acqua tiepida poi impastatelo alla farina. Formate una piccola palla, incidetela con un segno a croce e mettetela in un recipiente pieno di acqua tiepida lasciandola per circa 10 minuti o poco più, ciò sino a quando avrà raddoppiato il suo volume. Ponete intanto sulla spianatoia g 420 di farina e mescolatevi lo zucchero semolato, una bustina di vanillina e un pizzicone di sale: fate la fontana, unite il burro ammorbidito ed a pezzetti e le uova intere. Impastate rapidamente gli ingredienti indi incorporatevi g 20 di latte tiepido ed il panetto tolto dall'acqua con un mestolo forato. Lavorate energicamente l'impasto sbattendolo con forza sulla spianatoia leggermente infarinata, sino a quando la pasta non si attaccherà più né alle mani né all'asse; formate allora una palla, ponetela in una capace ciotola leggermente infarinata, sigillatela con una pellicola trasparente e mettetela in un luogo tiepido per due ore e mezzo. Quando la pasta sarà il doppio del suo volume iniziale rovesciatela sulla spianatoia infarinata e lavoratela per qualche istante; pesatela e poi fate un lungo salsicciotto ricavando da questo 26 pezzi uguali. Arrotolateli tra le mani formando delle piccole sfere che accomoderete mano a mano sopra un'assicella coperta con un telo infarinato: copritele con un altro telo pulitissimo e lasciatele lievitare per due ore. Mettete allora sul fuoco l'apposita casseruola dei fritti piena a metà di olio fresco, non usato per altra cottura; appena sarà ben caldo ma non bollente immergetevi tre-quattro krapfen per volta mettendoveli capovolti rispetto alla posizione di lievitazione. Quando li vedrete dorati girateli e proseguite la cottura; poiché è facile che i krapfen siano coloriti all'esterno ma ancora crudi internamente, badate che la fiamma non sia troppo alta. Mano a mano che sono pronti posateli su carta bianca da cucina, tenendoli

sull'imboccatura del forno acceso mentre cuocete gli altri. Versate della gelatina di frutta o della crema pasticcera in una tasca di tela impermeabile munita di piccola bocchetta rotonda: infilatela in un fianco dei krapfen e farciteli con un poco di quanto indicato. Spolverizzatevi di zucchero a velo e serviteli subito.

Krapfen (4/2/04) - Elisa Giger, Pfäffikon

300 g di farina bianca (+ un tot per la lavorazione), 25 g di lievito di birra, 50 g di burro, 1 uovo intero di media grandezza, ½ bicchiere di panna fresca, la buccia grattugiata di un'arancia, 1 cucchiaino abbondante di zucchero semolato, 1 pizzico di sale, olio di arachidi per friggere, zucchero + cannella per servire

Sciogliete il lievito nella panna appena, appena intiepidita a cui avrete aggiunto metà zucchero semolato. Setacciate la farina e mettetela in una scodella abbastanza capiente e unite quindi il lievito, il burro fuso, il restante zucchero semolato, la scorza d'arancia, l'uovo e un pizzico di sale, che non guasta mai. Impastate il tutto bene, bene e lasciate lievitare al caldo fino a quando la massa non sarà raddoppiata di volume. Quando è pronta, versate la pasta sulla spianatoia infarinata abbondantemente e lavoratela ancora un po', aggiungendo se serve dell'altra farina perché l'impasto è alquanto appiccicoso. Lasciatela riposare giusto dieci minuti perché si rilassi e poi stenderla fino a un centimetro circa. Ricavate con un bicchierino dei dischetti che vanno messi nuovamente sulla spianatoia infarinata per lievitare ancora un'ora. Coprite le palline fino al momento di friggerle.

Alcuni krapfen li ho serviti caldi, caldi dopo una tuffata nel mix di zucchero e cannella; altri ancora li ho farciti con gelatina di ribes e cosparsi di zucchero al velo quando si sono raffreddati un poco. La prossima volta preparerò una crema alla vaniglia o al cioccolato...

Krapfen ricetta altoatesina - Elisabetta Manca, Porretta Terme

500 g di farina 0, 40 g di lievito di birra, 1/4l di latte tiepido, 60 g di zucchero, 4 tuorli, sale, scorza di limone, 1 cucchiaino di rum, 1 bustina di zucchero vanigliato, marmellata di albicocche

Versare la farina a fontana in una scodella. Mettere il lievito sbriciolato e mescolarlo con il latte tiepido e un po' di zucchero. Coprire e lievitare al caldo. Unire i rimanenti ingredienti al lievito e lavorare molto bene l'impasto.

Fare lievitare ancora. Stendere la pasta in una sfoglia spessa 2,5cm e con un bicchiere tagliare dei dischi. Coprire e lievitare ancora. Immergere i krapfen capovolti in abbondante olio non troppo caldo, coprire brevemente la padella, poi voltarli e friggere l'altro lato. Riempirli di marmellata e servirli spolverizzati di zucchero a velo.

Io non li ho mai fatti, ma di solito queste ricette sono fedelissime. A me i krapfen piacciono di più con la crema, però.

Krapfen (1/2/03) - olga pipitone, milano

io ho questa ricetta, non so se è l'originale ma vengono buonissimi

300 g farina 00, 40 g di burro, 50 g di zucchero, 2 tuorli, 60 g di latte, 60 g di acqua, 1/2 cubetto di lievito di birra, 1 pizzico di sale

Sciogli il lievito nell' acqua e latte tiepidi e con il resto degli ingredienti fai una pasta molto morbida. La fai lievitare per un'ora. Stendi la pasta alta mezzo dito e fai dei cerchi che farai lievitare ancora per un'oretta. Questa seconda lievitazione ti permette di averli morbidi e ti cuoceranno subito.

Friggi in abbondante olio (io uso quello di semi perché è più leggero,ma non dirlo in giro!).Appena vedi che la faccia si colora di marroncino girali, cuoci la seconda parte e scola subito (1 minuto al max!).

Dolci Tradizioni di Carnevale - Brunella Cintioli

“Semel in anno licet insanire”!
(Una volta all'anno è lecito festeggiare)

È un saggio consiglio che ci è stato tramandato dai nostri progenitori latini. Quale migliore occasione, se non il Carnevale, per dare ascolto a chi di feste se ne intendeva veramente? Pensiamo all'antica Roma, quando, cioè, si festeggiava per giorni e giorni fino allo sfinimento. Il Carnevale è senz'altro la festa più allegra dell'anno. La più attesa dai bambini, la più trasgressiva per i più grandi. Varie sono le tradizioni popolari di questo periodo dell'anno in gran parte dei Paesi del Mondo e in ciascuno di essi si rifanno a miti, a leggende, o a rituali pagani e religiosi. Anche nel nostro Paese le manifestazioni “carnevalesche” imperversano colorando e risvegliando le vie di ogni città. Inutile dire che anche a livello gastronomico si hanno in Italia innumerevoli tradizioni, che rispecchiano pienamente lo spirito di tale festa. Ogni regione vanta ricette gastronomiche particolari e secolari, ma soprattutto nel “DOLCE” si nota una singolare voglia di evasione e di trasgressione; non a caso le ricette caratteristiche, seppur con varianti minime, vedono al primo posto i dolci fritti. Un detto popolare recita che fritto è buono tutto, anche l'aria, ma è certamente lo zucchero caramellato e dorato dall'olio ad alta temperatura a trasformare anche il più semplice impasto in qualcosa di irresistibilmente stuzzicante e profumato. Voglio proporvi, ora, alcune ricette di dolci di Carnevale rigorosamente fritti. Dunque, mano alle padelle ... e buon Carnevale a tutti.

CICERCHIATA

È una specialità tipica del Centro- Italia (Abruzzo, Umbria, Marche, Lazio); tra l'altro, la presenza del miele indica che si tratta di una preparazione molto antica.

STRUFFOLI

La risposta del Sud alla Cicerchiata è costituita dagli Struffoli Napoletani; all'apparenza il dolce sembra identico, ma le due ricette presentano numerose differenze. Inoltre, il dolce napoletano viene guarnito con “cannulilli” e “diavulilli” colorati, quasi a voler significare l'innata allegria e il folclore tipici di questo popolo, ai quali, in origine, erano attribuite proprietà energetiche.

CHIACCHIERE

Questa è forse la ricetta più semplice e la più “allegra” fra quelle dei dolci di Carnevale, ciò nonostante è quella di maggiore successo. Tanto è vero che la si ritrova in tutt'Italia, sebbene con nomi diversi: in Friuli si chiamano Grostoli, in Emilia Sfrappole, in Veneto Galani, nelle Marche Frappe, Cenci in Toscana, Chiacchiere in Campania. La variante, nelle varie ricette regionali, è costituita dal marsala, o dal vino bianco, o dall'acquavite, o dal liquore all'anice.

CASTAGNOLE

Sono tipiche della gastronomia friulana durante il periodo di Carnevale. Gustose e morbide, sono adatte anche ai bambini.

TORTELLI O RAVIOLI DOLCI

Sono cuscineti di pasta ripieni di marmellata, di frutta secca, o, come nella ricetta che segue, di ricotta.

CA USONE NAPOLETANO

Di fattura simile ai tortelli, arriva dalla Campania il “Cauzone”, che però presenta una variante alla ricetta davvero singolare e forse un po' PICCANTE: il pecorino.

KRAPFEN

Questa ricetta, forse la più antica, di tali dolci austriaci, proviene dal libro di gastronomia dell'ARTUSI, di cui ho una copia del fine '800. Si sa che l'Artusi fa del cucinare e del mangiare una vera e propria arte, dispensando consigli raffinati e, allo stesso tempo, pratici. Dei Krapfen ci dà una ricetta “gentile”, come egli stesso la definisce, che qui di seguito vi riporto in immagine scansionata del libro sopra citato.

ZEPPOLE

È un dolce che si ritrova nominato in antichi testi, non solo di cucina, perfino in un “Privilegio” del Viceré di Napoli, Conte di Ripacorsa (siamo nella Napoli dell'800). Si narra che il giorno di San Giuseppe, che si festeggia il 19 Marzo, i friggitori napoletani si esibivano pubblicamente nell'arte del friggere le Zeppole davanti alla propria bottega, disponendovi tutto l'armamentario necessario. Si hanno varie ricette delle Zeppole. Ve ne propongo due diverse versioni: la prima senza ripieno e la seconda con ripieno di crema pasticciera.

ZEPPOLE BIGNÈ

Per concludere l'allegro carosello sui dolci tipici del Carnevale, vorrei, dulcis in fundo, terminare con una ricetta veramente originale e, appresso, con un aneddoto che ci provengono dalla città di Napoli.

LE ZEPPOLE DI IPPOLITO CAVALCANTI

(tratto da: Il grande libro della pasticceria Napoletana)

Le "Zeppole" Di Ippolito Cavalcanti

Miette ncoppa a lo ffuoco na cazzarola co meza carrafa d'acqua fresca, e no bicchiere devino janco, e quanno vide ch'accommenz'a fa lle campanelle, e sta p'asci a bollere nce mine a poco a poco mezo ruotolo, o duje tierze de sciore fino, votanno sempe co lo laniaturo; e quanno1a pasta se scosta da tuorno a la cazzarola, allora è fatta, e la lieve mettennola ncoppa a lo tavolillo, co na sodonta d'uoglio; quanno è mezza fredda, che 1a può manìa, la mine co lle mmane per farla schianà si pe caso nce fosse quacche pallottola de sciore: ne farraje tanta tortanelli come sono li zeppole, e le friarraje, o co l'uoglio, o co la nzogna, che veneno meglio, attiento che la tiella s'avesse da abbruscìa; po co no spruoccolo appuntuto le pugnarraje pe farle squiglià, e farle veni vacante da dinto; l'accuone dinto a lo piatto co zucchero, e mele. Pe farle veni chiù tennere farraje la pasta na jurnata prima.

LE ZEPPOLE DEL DUCA

Si era alla vigilia di S. Giuseppe del 1967, l'anno in cui era preside dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Napoli il prof. Francesco Bruniroccia, Franz per gli amici, uomo dotato di affascinante personalità. Colto, con evidente attitudine alle pubbliche relazioni, scrupoloso osservante delle regole di galateo dettate da Monsignor Della Casa, egli riversava nel suo ruolo di uomo di scuola l'impronta di tutte quelle doti naturali che facevano di lui un diploma-tico mancato.

A far da specchio a queste note caratteriali c'era il temperamento brillante e sempre disponibile del prof. Bruniroccia, il quale, detto fra noi, si compiaceva a cogliere tutte le occasioni possibili per far sfoggio della sua cultura e della sua sensibilità di gentiluomo in un mondo ancora non preso d'assalto dai mass media. Appena insediato nella presidenza di quel nuovo tipo di scuola che lo vestiva a pennello per la sua particolare organizzazione e finalità, egli sentì il dovere di approfondire la sua conoscenza con quell'Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino al quale la scuola era stata intitolata. Molte cose conobbe di quell'illustre gastronomo buontempone, nato nel 1787 e morto a Napoli nel 1860. Credette anche di scoprire delle affinità tra il Cavalcanti e quell'abile Ministro degli Esteri - considerato il più abile tra i ministri del suo tempo (tra la fine del 700 e i primi dell'800) - che fu Carlo Maurizio Talleyrand, diplomatico pieno di spirito d'iniziativa e di risorse, il quale si avvale della gastronomia nei molti contatti importanti e difficili della sua vita di politico. La scoperta più sensazionale che fece il preside Bruniroccia fu che, in fondo in fondo, anch'egli somigliava un po' all'uno e un po' all'altro dei due grandi personaggi e gastronomi in questione. Fu così che s'innamorò di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino e decise di onorarlo, facendolo conoscere bene anche agli allievi dell'istituto a cui non poteva essere toccato - e tutti se ne dovevano convincere - nome più felice. Pertanto la scuola fu pervasa da un fervore di interessi sulla vita del personaggio e sulla pratica dei suoi consigli a tavola e delle sue ricette, anche di quelle non del tutto ortodosse. Fu appunto quest'ultimo particolare - ahinoi un po' troppo azzardato - che fece correre all'appassionata crociata del Bruniroccia un brutto rischio. Raccontiamo un episodio che pochi ancora, tra gli allievi e gli insegnanti di allora, ricordano. Si era, dunque, alla vigilia di San Giuseppe, in uno di quegli anni in cui al santo venivano ancora riconosciuti gli onori di una festività scolastica. Per iniziativa del preside era stata organizzata dall'istituto Alberghiero di Napoli e da quello di Capri, sede coordinata, una manifestazione da tenersi nella Piazzetta di Capri in quella giornata. Baldacchino al centro della piazzetta, attrezzata con un banco-bar, un banco per impasto, un grosso fornello ed un padellone: questa la scenografia che, sotto l'insegna I.P.A.S., doveva consentire agli allievi barman ed a quelli del

corso di cucina di offrire ai turisti ed ai cittadini di Capri, in quella tiepida giornata primaverile e in una pubblica esercitazione, cocktails e zeppole di S. Giuseppe. Queste ultime preparate ovviamente nella più fedele osservanza della ricetta di Ippolito Cavalcanti. Tutto era stato dovutamente propagandato e inviti ufficiali erano giunti sui tavoli di sindaci e assessori nonché sulle scrivanie dei direttori degli alberghi capresi, con preghiera di divulgare la notizia della manifestazione ai loro clienti. Così che, quando gli allievi furono già al loro posto di... combattimento (è proprio il caso di dirlo), la Piazzetta di Capri era già gremita di una variegata folla divertita e incuriosita dall'originale atto di promozione turistica. Ci furono gustosi e ben guarniti cocktails per tutti e poi... zeppole ancora fumanti distribuite da altri allievi di sala e bar in perfetta divisa di commis. La distribuzione aveva soddisfatto appena la metà degli intervenuti quando cominciò, come una furiosa grandinata a ciel sereno, un primo lancio di zeppole contro il palco sul quale era il presidente Bruniroccia con i professori istruttori e gli allievi indaffarati nell'operazione di quelle ormai definite "le zeppole del Duca". Bastò il primo lancio per far giungere in breve tempo sui malcapitati rappresentanti dell'I.P.A.S. di Napoli e di Capri una vera gragnola di palline dure come sassi tanto da farli correre verso i più immediati e sicuri ripari. Ma... quelli che a prima prova d'urto sembravano sassi non erano altro che le famose zeppole preparate con fedeltà certolina secondo la ricetta di Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Così come aveva voluto il preside Franz Bruniroccia il quale, inspiegabilmente esultante ed eroicamente esposto ai tiri dolenti, cominciò ad arringare la folla. Sapeva d'aver vinto. Nella dimostrazione data egli non voleva soddisfare il gusto dei palati di oggi, bensì intendeva portare a conoscenza il fine per cui Cavalcanti aveva ideato la ricetta. La pasta doveva risultare dura per berci sopra l'ultimo bicchiere di buon vino da dessert e le zeppole per essere perfette dovevano assorbire, in proporzioni tanto vino quanto era la loro quantità ingerita alla fine di un pasto o di un festeggiamento. Nonostante il simpatico tafferuglio, il preside riuscì a spiegare tutto questo alla folla attenta dei forestieri e dei capresi. La sue forbita disquisizione sul Cavalcanti fu quanto mai ampia e sottile e dette tempo al bravo chef Salvatore De Biase ed ai suoi allievi di riprendere a friggere le zeppole, ma questa volta, di quelle che noi conosciamo e apprezziamo per la loro deliziosa morbidezza. Partirono dal palco, riassetato in breve tempo, grandi vassoi di vere, fragranti zeppole di San Giuseppe, abbondantemente spolverate di zucchero. Scrosciarono gli applausi. Lo spirito culturale della manifestazione era stato colto in pieno e Bruniroccia vide, appagato, che la sua opera era stata coronata da successo.

Fri' toe - cansado (Coquinario # 431) 21.01.2005

Un cubetto di lievito, 500 g di farina 00, 100 g zucchero, 100 g pinoli, 100 g uva passa, 100 g cedrini canditi, un bicchiere di liquore di anice, 2 cucchiaini di semi di anice, acqua minerale, zucchero semolato

Mettere l'uva passa a mollo nel liquore di anice. Fare un lievito con il lievito un po' di zucchero farina e acqua. Una volta raddoppiato aggiungere farina e zucchero restanti e 250 g di acqua minerale e lasciar lievitare. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, e se occorre aggiungere altra acqua, in modo da ottenere un impasto semiliquido (o semisolido). Versare l'impasto a cucchiaiate nell'olio bollente e cuocere. Rotolare alla fine le frittelle nello zucchero semolato e consumarle calde.

Questa ricetta, da me modificata, risale a quanto dicono al medioevo veneziano



Frittelle a pallina (5/2/05) - Renata Danieli, Riva presso Chieri

5 meline piccole o 3 normali purché siano non acerbe, magari renette tagliate prima a barchette e poi a pezzettini minuti, 100 g di uvetta poi ammollata in acqua tiepida e rhum (se le frittelline non andranno a bimbi) e poi asciugata per bene, scorza di limone non trattato grattugiata finemente, 1 bicchierino di marsala all'uovo, 200 cc di latte tiepido, 2 uova intere, 40 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito vanigliato per dolci, 500 (poco più poco meno) g di farina doppio zero

Montiamo con cura le uova con lo zucchero, aggiungiamo il latte e il pizzico di sale, poi il marsala, infine la scorza del limone. A parte avremo unito e setacciato farina e lievito e li incorporeremo alla miscela liquida. In una ciotola ampia avremo messo mele e uvetta e vi verseremo sopra l'impasto (premetto che sarà piuttosto consistente, non preoccupiamoci, anche se l'operazione sarà ardua e il composto finale non omogeneo). Personalmente frigo in un pentolino di diametro 25 cm e alto altrettanti cm nel quale verso circa 10 cm di olio (e anche di più). Poi a cucchiainate piccole (meglio sarebbe scrivere a cucchiainate hi hi) versiamo il composto nell'olio bollente e aspettiamo che le frittelline a pallina coloriscano. Col ragno le scoliamo accuratamente poi e le inzuccheriamo con lo zucchero vanigliato, ovviamente in polvere... buon carnevale.

Krapfen al forno - Antonio Giro, San Donato Milanese

Sono un pasticciere di professione e quindi il consiglio è questo: quando hai fritto i krapfen devi passarli in forno a 150°C in modo che il grasso si asciughi! È così che fanno i grandi pasticceri.

quando sentite chiacchere al forno in realtà sono fritte e poi passate al forno ad asciugare.

Krapfen a ciambella (senza uova) di Mara Reggio - <http://www.mistercarota.com>

500 g di Farina Americana, 100 g di burro o margarina, 100 g di zucchero, la scorza grattugiata di 1 bel limone profumato, 1 bustina di vaniglia, 1 cubetto di lievito di birra, latte q.b.

Mettete in un bicchiere di carta un dito d'acqua tiepida, gettatevi dentro il lievito, fate riposare 5 minuti e scioglietelo.

In una ciotola, mettete la farina, lo zucchero, il burro sciolto, la vaniglia, la scorza del limone ed il lievito sciolto, aggiungete tanto latte a temperatura ambiente oppure appena tiepido, quanto ne basta fino a raggiungere un panetto morbido.

Versatelo sul piano di lavoro infarinato e incominciate ad impastare, aggiungendo ancora farina se è necessario.

Lavorate la pasta almeno per 10 minuti, poi deponetela di nuovo nella ciotola, fate un taglio a croce sul panetto e mettetelo a lievitare (con il sistema del forno).

Quando la pasta avrà toccato quasi il bordo della ciotola, rimettetela sul piano di lavoro e rimpastate ancora per altri 5 minuti.

Prendete dei pezzetti di pasta, allungateli a cilindri e formate tante ciambelle, mettetele allineate sul tavolo ricoperto da una tovaglia, dopo che avete finito, coprite con un'altra tovaglia e una coperta leggera di lana e lasciate che lievitano di nuovo.

Intanto preparate una pentolina, dai bordi alti e riempitela d'olio, non proprio fino all'orlo, altrimenti quando dovete mettere le krapfen, esce fuori.

Dopo 5 minuti che l'olio è sul fuoco, gettatevi dentro un pezzetto di pane, fatelo friggere e quando vedete che si è colorato, toglietelo e incominciate a gettarci dentro a uno alla volta i krapfen.

Con l'aiuto di un cucchiaino, cercate di mantenerla sotto all'olio, appena si sarà colorata, toglietela e gettateci un'altra, in questo frangente, avete già preparato una ciotola con dello zucchero, prendete il krapfen e passatelo nello zucchero appena caldo.

P.S. queste ciambelle dopo fritte e passate nello zucchero, le potete decorare con crema pasticcera e amarene, con una siringa per dolci, mettete della crema sopra al centro del krapfen e poi guarnite con una amarena!!!



Faschingskrapfen (Krapfen di carnevale) (21/1/04) Ingrid Kelder, Ortisei

200 ml di vino bianco secco, 50 g di burro, 400 g di farina, 1 presa di sale, 1-2 cucchiaini di cannella in polvere, noce moscata, 6 cucchiaini di grappa, 30 g di lievito di birra

Scaldare vino e burro in un tegame finché il burro sarà fuso. Togliere dal fuoco ed aggiungervi la farina finché avrete ottenuto una pasta morbida. Unire sale, noce moscata, cannella e la grappa. Sciogliere il lievito in 2 cucchiaini di acqua calda ed unire all'impasto. Far lievitare, coperto, per 1 ora in luogo caldo.

Portare l'olio a 170 gradi.

Infarinare un cucchiaino e prendere un cucchiaino dell'impasto immergendolo poi nell'olio, Ripetere l'operazione immergendo ogni volta il cucchiaino nella farina e poi nella pastella.

Servire ben sgocciolato e zuccherato.

Krapfen altoatesini (21/1/04) - Ingrid Kelder, Ortisei

500 g di farina, 40 g di lievito di birra, 1/4 l latte tiepido, 60 g di zucchero, 4 tuorli, 1 presa di sale, scorza di limone, 1 cucchiaino di rum, 1 bustina di zucchero vanigliato, marmellata di albicocche per farcire

Versate la farina in una scodella e formate la fontana. mettetevi il lievito sbriciolato e mescolatelo con il latte tiepido e un poco di zucchero.

Coprite e lasciate lievitare in un luogo caldo. Unite i rimanenti ingredienti al lievito e lavorate molto bene l'impasto. Fate lievitare nuovamente.

Stendete la pasta spessa 2,5 cm e con un bicchiere ritagliate dei dischi. Coprite e lasciate lievitare ancora. Immergete i krapfen capovolti in abbondante olio non troppo caldo, coprite brevemente la padella, poi rivoltateli e friggetene l'altro lato. Fateli sgocciolare su un setaccio. Praticate nei krapfen una piccola incisione e con una siringa riempiteli di marmellata. Serviteli spruzzati di zucchero a velo.

Potete sostituire lo zucchero anche con crema pasticcera piuttosto densa.

Krapfen (o Berliner) - Alda Muratore, Luxembourg

Prepara una pasta lievitata con: 500 g farina, 40 g lievito, 80 g zucchero, 1/4 l latte tiepido, 2 uova, 80 g burro morbido, buccia grattugiata di limone.

Quando la pasta avrà raddoppiato di volume, impastarla nuovamente, formare delle sfere (dimensioni di un piccolo mandarino), appiattirle leggermente e farle lievitare, coperte con un panno, mezz'ora, o comunque finché siano gonfie.

L'ideale, per friggerli, è la friggitrice; in ogni modo, ci vuole una padella profonda. L'olio va scaldato a 180°; cuocere le Krapfen circa 5 minuti per lato (a due - tre per volta, secondo le dimensioni della padella: se sono troppi, abbassano la temperatura dell'olio e risultano poi imbevute di olio e pesanti).

Una volta intiepidite, si possono riempire con marmellata o crema pasticcera.

Krapfen (21/1/04) - Daniela Delogu, Roma

Ti do la mia ricetta, non è di Berlino, ma è di pasticceria. L'ho confrontata con una che mi ha dato un'amica di Bolzano ed è identica.

500g farina, 100 g burro, 50 g zucchero, 2 uova, 2 tuorli, 20 g lievito di birra, 50 cl latte, marmellata di albicocche, scorza grattugiata di limone, pizzico di sale

unire ad un quarto della farina il lievito sciolto in acqua tiepida. Far lievitare finché non raddoppia. Lavorare il burro in crema lavorandolo in una casseruola con la frusta, aggiungere lo zucchero, il sale, e un po' alla volta la farina e le uova; infine il latte, un cucchiaino alla volta. Il composto deve essere leggero.

Unire il panetto lievitato continuando a lavorare con la frusta, coprire con un panno e far lievitare.

Stendere una sfoglia di circa mezzo centimetro, con una formina tonda di circa 5 cm. Infarinata, ricavare dei dischi uguali. Su un piano di lavoro disporre metà dei dischi ottenuti,

bagnare la superficie con un pennello intinto nel latte, porre al centro di ogni dischetto una dose di marmellata e coprire con un altro disco. Lievitare circa 1 ora, finché non raddoppiano. Friggere in olio abbondante bollente. Appena scolati spolverizzare con zucchero a velo e servire caldi.

Sgonfiotti di mele e cannella (21/1/04) - Daniela Delogu, Roma

ricetta alto atesina che ho provato ed è eccezionale

500g farina, 35g lievito di birra, ¼ litro latte, 60g burro, 60g zucchero, sale, scorza di limone, 2 uova, 400g mele, 70g uva sultanina, zucchero e cannella

Setacciare la farina e formare la fontana. Mescolare il lievito con il latte e un cucchiaino di zucchero, versarlo nella fontana e spolverare di farina. Lievitare 15 minuti. Aggiungere il burro fuso raffreddato, lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza di limone e le uova al lievito e lavorare tutto. Far lievitare, poi lavorare di nuovo e rilievitare. Dividere la pasta in due parti uguali e stenderle in due rettangoli. Mettete su ogni rettangolo le mele a pezzetti e l'uvetta e arrotolatelo su sé stesso. Ritagliare dai rotoli delle fette di circa 1,5-2 cm di spessore e far lievitare un po'. Friggere in olio bollente e servire spolverizzate di zucchero e cannella.

Krapfen Nonna Adele (25/1/05) - Lucia Salvel, Treviso

Diciamo che qui "nonna Adele" fa rima con krapfen, non c'è parente o amico che non li conosca e non li chieda, e lei 78 primavere fra 1 mese, continua ad impastare per tutti.

1 Kg. di farina; 7 cucchiaini da tavola di zucchero; 5 uova intere; rasputura di limone; 1 cucchiaino di sale; 1 bicchierino di rhum; 500 g di patate; 1hg. di lievito di birra; 1hg. di burro.

Lessare le patate e versarle (schiacciate come per gli gnocchi) in una terrina dove avremo già messo il burro a pezzettini ed il sale, lasciare raffreddare il tutto. Mettere ora le uova, uno alla volta (un uovo non deve vedere l'altro), unire poi il rhum.

A parte setacciare la farina con lo zucchero, sbriciolare il lievito di birra, lavorare bene la pasta ed unirla, amalgamandola bene, alla precedente. Far lievitare il tutto, coperto da un canovaccio, per 5 ore, in un posto caldo al riparo dall'aria (la senti la mamma –ora nonna- quando lasciamo una porta aperta!).

Prelevare un po' di pasta alla volta, stenderla con il matterello, formare dei dischi a piacere e mettere in metà di questi della marmellata (noi preferiamo quella di albicocche, ma sono stati fatti anche con la nut...la) e coprirli con un altro cerchio. Quando saranno tutti pronti (mi sembra ne vengano una cinquantina di media grandezza), ed avranno lievitato ancora un po', procedere alla frittura. Cospargerli di zucchero (noi mettiamo quello semolato).

Krapfen (14/1/05) - marion mohab, parma

600g di farina00, 20g di lievito di birra, 40g di zucchero, 1 vanillina, 3 tuorli, rum 1\2 bicchierino, 70g di burro morbido, buccia e succo di 1\2 limone o arancia, pizzico di sale, 250 ml di latta tiepido

impastare il lievito con il latte, lo zucchero e 200g di farina, e fare raddoppiare.

Impastare bene con il resto degli ingredienti e lievitare fino a raddoppio.

Sgonfiare l'impasto e formare delle palline grandi come una palla da tennis.

Lievitare ancora per circa 30 min, friggere in olio (di arachidi o meglio ancora strutto), circa 3-4 min per parte,

sgocciolare e riempire con la siringa da pasticciere(con la marmellata di albicocche o crema pasticceria).

Si può anche stendere l'impasto al altezza di 2cm e segnare con un bicchiere(7cm di diametro)sulla metà dell'impasto dei dischi senza ritagliare.

Sul altra metà ritagliare la stessa quantità dei dischetti di quelli segnati.

Mettere al centro dei dischi segnati un cucchiaino di marmellata, e coprire con quelli ritagliati.

Farli aderire bene e con un bicchiere più piccolo (6cm) ritagliare dei Krapfen.

Fare lievitare solo per 1\3 e metterli con la parte superiore sotto nel olio.

Latte dolce fritto - <http://www.gennarino.org>

Mettere 1 etto di semolino e 1 etto di zucchero in una pentola, aggiungere lentamente mescolando con la frusta 1 litro di latte, e la rasputura di un limone non trattato.

Fare cuocere a fuoco lento rimestando continuamente. Quando è alquanto denso, togliere dal fuoco e aggiungere 4 tuorli d'uovo, (uno alla volta) rimescolando bene affinché sia tutto ben amalgamato.

Versare la crema ottenuta in un largo piatto unto in precedenza con un poco d'olio, livellandola bene con la spatola.

Quando è fredda si taglia a rombi o a quadrati, si passa nella chiara d'uovo sbattuta a neve e nel pane grattato.

Friggere in abbondante olio e spolverare poi con lo zucchero.

Matefaim (8/11/03) - nicoletta berti, milano

Ecco la ricetta di una specialità francese, credo in particolare di Lione.

Il nome la dice lunga, difatti è molto sostanziosa.!

2 uova, 100 g zucchero, 25 cl di latte, 4 mele, 200 g farina 00, 25 cl olio di semi, 1 cucchiaino essenza di fiori d'arancio, un pizzico di sale

Montare le due uova con frullino con la metà dose di zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere la farina e circa metà dell'olio. Continuate a mescolare.

Aggiungere il latte e l'estratto di arancio. Mescolare bene , energicamente,per evitare formazione di grumi.

Lasciar riposare l'impasto per almeno mezz'ora.

Pelate le mele e grattatele.

Aggiungere il restante zucchero e aggiungete le mele all'impasto.

Fate scaldare una padella pesante sul fuoco con dell'olio(meglio sarebbe una anti-aderente)

versate l'impasto e rigiratelo ogni 4-5 minuti controllando la fiamma.
Si serve tiepida, con zucchero velo e panna.

Pignolata alla messinese - <http://www.tuttopasticceria.com/ricette.htm>

500 g di farina 00, 50 g di burro, 5 uova, 150 g di cioccolato fondente, 200 g di miele, limone, olio per friggere, sale

Impastate la farina con le uova intere, il burro sciolto e un pizzico di sale, sino ad ottenere un composto morbido, e lasciatelo riposare per un'ora. Dopo, dividetela in cordoncini grossi come un dito che taglierete a pezzetti lunghi circa 2 cm. Friggete gli gnocchetti di pasta in abbondante olio ben caldo e scolateli su carta assorbente. In un tegame fate sciogliere il miele a fuoco basso. Togliete il tegame dal fuoco e aggiungete i gnocchetti fritti e della buccia grattugiata di un limone. Mescolate delicatamente con il cucchiaino di legno e versate il tutto su di un piatto da dolci dandogli la forma di un monticello. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e spalmatelo sulla superficie della pignolata.

Ravioli dolci fritti di carnevale con il ripieno di ganache al cioccolato - meris .m (Coquinario # 727) - 23.01.2005



impastare 500g di farina "00" con 3 uova 9 cucchiaini di zucchero, mezza bustina di lievito, un bicchierino di sassolino o liquore per dolci, 7 cucchiaini di olio di semi, la buccia grattugiata di un limone e arancio, 100g di amaretti tritati fine, pizzico di sale, strutto per friggere, farina per tirare l'impasto

io è impastato con il ken ma si impasta bene anche a mano,
è tirato a sfoglia aiutandomi con un po' di farina alta circa 3 cm,
poi è tagliato dei quadrati di 8x8 circa ci si mette il ripieno che può essere di crema pasticceria, marmellata, o ganache di cioccolato come è messo io li è chiusi a raviolo con l'attrezzo apposito e li è fritti nello strutto bollente e passati nello zucchero..

Ricotta dorata fritta

Ingredienti: dose per 4 persone

ricotta freschissima (dolce o piccante) g 500, due uova, farina bianca, olio d'oliva, sale oppure zucchero

Con una cordicina sottile tagliare delicatamente la ricotta a fettine dello spessore di un centimetro abbondante, facendo attenzione di non romperle, poi passarle nella farina e successivamente nell'uovo. Friggerle nell'olio bollente, procedendo sempre con molta delicatezza; quando saranno ben dorate da entrambe le parti (per non rivoltarle è meglio friggerle in abbondante olio, così, restando coperte da ambedue le parti si doreranno contemporaneamente); scolarle bene e metterle su un piatto di portata e servirle calde spolverizzate di sale oppure di zucchero, a seconda del gusto personale.

Rose e rose di carnevale (4/3/03) - paola cocurullo, roma

ricetta pubblicata su "Famiglia Cristiana" di alcuni anni fa

Roselline

500 g di farina; 1 bicchiere di vino bianco secco; 1 dl di olio d'oliva dal gusto leggero; 1 cucchiaino di zucchero.
Procedere come per le frappe arrotolando le strisce su se stesse..

Rose di Carnevale

150 g di farina; due tuorli d'uovo; un cucchiaino di zucchero; 4 cucchiaini di marsala; un pizzico di sale,
30 g di burro fuso, olio per friggere.
Per decorare: zucchero a velo, panna montata o crema pasticceria, ciliege candite.

Lavorare assieme la farina, lo zucchero, il sale con due tuorli d'uovo, burro fuso e marsala. lavorare insieme fino a farne un impasto piuttosto sodo. Farne una palla, avvolgerla in un telo infarinato e farla riposare per circa 30 min.
Stendere la sfoglia a pochi mm di spessore e ritagliarne dei dischi del diam di 5 cm. Su ogni disco praticare sei tagli di 2 cm circa lungo il bordo lasciando intero il centro. Inumidire il centro di metà dei dischi con albume d'uovo, sovrapponendo ad essi i dischi rimanenti, in modo da disporre i tagli alternati. Pigiare leggermente con un dito il centro dei dischi sovrapposti per farli aderire, quindi friggere queste rose una alla volta, tenendole immerse nell'olio bollente usando il manico di un cucchiaino di legno. I dischi di pasta si gonfieranno assumendo l'aspetto di piccole rose. Sgocciolarle e appoggiarle con delicatezza su carta assorbente. Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e completarle a piacere con crema, panna e ciliege.

Roselline - Limoncini - Gisella Mancini, Pesaro

Questa è la ricetta di casa mia: 350 g di farina, 1 dl di latte, 30 g di burro a temperatura ambiente, 15 g lievito di birra, 2 uova (3 se son piccole)

Impastare bene e far lievitare per circa 30'.

Preparare un impasto con zucchero (150 g) e la buccia grattugiata di 2 limoni o 3 arance. Stendere la pasta abbastanza sottile in un rettangolo, cospargere col misto di zucchero e buccia, arrotolare e tagliare come tagliatelle. Friggere in olio profondo e scolare su carta paglia (niente scottex perché lo zucchero caramellizza e si attacca) o su carta forno.

Cartellate (17/11/03) porzia losacco, bari

farina g 500, vino bianco g 100, olio g 50, acqua quanto serve ad impastare (circa 100 gr.), un pizzico di sale, olio per friggere, vin cotto ½ litro

In un tegame riscaldare l'olio con il vino e un pizzico di sale, impastare con la farina e l'acqua necessaria, quando si è ottenuta una massa sufficientemente soda ed elastica, lasciar riposare coperta con un panno per circa mezz'ora, stenderla molto sottile e ricavare con la rotella dentellata delle strisce lunghe 35 cm. e alte cm 2,5.

Pizzicare le strisce e formare le rosette. Lasciar asciugare per una intera notte prima di friggerle in abbondante olio.

Scolare quando appaiono dorate e far assorbire l'olio in eccesso su fogli di carta assorbente da cucina.

In un tegame riscaldare il vin cotto per renderlo meno denso, passarvi le cartellate e deporle in un piatto da portata.

NB: Il vin cotto si prepara facendo consumare a fuoco lento il succo d'uva o mosto, deve stare sul fuoco parecchie ore, la mia mamma lo teneva a consumare tutta la notte! Pensa che ci vogliono circa 10 litri per prepararne 2 di vin cotto.

Per alcuni di voi che me lo hanno richiesto e per chi è curioso di sapere, vi pubblico la sequenza fotografica della preparazione delle "Cartellate", dolce natalizio della mia regione, per non dire della mia città.

Spero di farvi cosa gradita.

La ricetta la troverete su Parliamo di cibo

Cominciamo con l'impasto



Con la macchinetta pasta, o a mano, stendere delle strisce molto sottili e tagliarle



pizzicare le strisce, formando delle conchette



arrotolarle su se stesse...



e chiuderle, pizzicando qua e là



una volta preparate tutte, porle ad asciugare



Di solito, si friggono il giorno dopo



Scolarle, quando sono dorate
(io, purtroppo, uso l'olio di semi d'arachide, in quanto il mio olio d'oliva è troppo carico di sapore)



Poi si passano nel vin cotto, o sapa, o anche nel miele, se piace!



Deporre, sul piatto da portata



Ed ecco il piatto finito!



Colustri di Luanax



Carteddate - <http://www.emmeti.it/Cucina/Ricette/Carteddate.it.html>

Tempo di cottura: 20 minuti circa

sale, uova 5, olio, zucchero 200 g, farina bianca 1 kg, olio di semi per friggere, confettini colorati, cannella 1 pizzico, miele raffinato 1 vasetto, liquore all'anice 1 bicchierino

Versare la farina a fontana sulla spianatoia; aggiungere lo zucchero, le uova, il bicchierino di anice, il succo di mandarino, la vaniglia, il lievito precedentemente sciolto nella tazza di vino tiepido e il sale. In un padellino far sfumare l'olio con dell'arancia (per circa ½ minuto), togliere la buccia e versare l'olio nella farina impastando il tutto. Lavorare bene la pasta,

quindi farla riposare per circa 30 minuti. A questo punto stendere la sfoglia sottilissima, con la rotella dentata tagliare tante strisce e formare delle roselline. Friggerle in abbondante olio ben caldo. Quando saranno cotte farle scolare su carta assorbente. Mettere il miele in una capiente padella con ½ bicchiere di acqua e quando comincia a bollire immergervi le carteddate poche alla volta e per qualche minuto facendo in modo che assorbano il miele da tutte le parti. Disporle su un piatto ovale e spolverizzarle con la cannella e i confettini colorati.

Carteddate - <http://xoomer.virgilio.it/mndino/carteddate.html>

1 Kg di farina, 200 g di olio d'oliva, 200 g di vino bianco secco

Impastare 1 kg di farina con 200 g di olio d'oliva e 200 g di vino bianco secco. Dall'impasto prelevare dei tocchetti e foggiarli a pagnottine da stendere col mattarello in sfoglie sottilissime a forma di disco. Dai "dischi" ricavare con la rotella dentata delle strisce larghe 5 cm e lunghe almeno 50 cm. Piegare a metà ogni striscia portandola a 2 cm e mezzo di larghezza. A distanza di 3 cm l'uno dall'altro, fare dei pizzichi che riuniscano a intervalli regolari i due lembi aperti delle strisce per ottenere delle "conchette". Poi arrotolarle su se stesse in modo da ottenere delle "rose" fra i 5 e gli 8 cm di diametro. Metterle ad asciugare per 10-12 ore e poi friggerle in olio bollente. Sgocciolarle e immergerle nel mosto cotto in ebollizione, toglierle quando galleggiano e sistemarli in piatti lunghi e bassi.

Cratedde o cartellate (16/9/04) - Giuseppe Maggipinto, Noci (BA)

Queste sono quelle che faccio io per Natale. È una ricetta abbastanza collaudata. Quelle di Vieste hanno l'aggiunta delle mandorle tritate sopra.

Kg 1 di farina, 200 g di olio, 3 cucchiaini di brandy, 1 pizzico di cannella, 1 scorza di arancia grattugiata, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale, ½ bicchiere di vino bianco, acqua calda q.b.

Impastare tutti gli ingredienti con l'acqua calda fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo; per intenderci come quello della sfoglia di pasta all'uovo. Tagliare dei pezzetti dell'impasto e lavorarli nella apposita macchina per stendere la pasta (io uso la Imperia). Passare la pasta tre o quattro volte finché non diventa liscia e ben lavorata. A questo punto stenderla facendola passare per lo spessore più piccolo dei rulli della macchina. A questo punto si otterrà una striscia di pasta sottile. Con un rotellina dentata formare delle strisce di pasta lunghe circa 10 centimetri, e alte 1,5 centimetri. Cominciare a pizzicare queste strisce ottenute pressando le estremità delle stesse e avvolgerle su se stesse formando una spirale. Il risultato finale sarà una spirale con tanti crateri all'interno. Passare nel forno oppure friggerle. Successivamente si riscalda il vincotto, oppure il miele o la gelatina di mele cotogne, si immergono un po' per volta le cartellate in questo liquido facendo sì che una parte del li-

quido rimanga in questi crateri e si ripongono in un piatto. Io uso passarci su un po' di cannella tritata fresca e i famosi cannellini colorati.

Krapfen - ::Stefano:: (Coquinario # 1417) 23.09.2004

ricetta di Pellegrino Artusi

Fate un pastello con 20 g di lievito di birra fresco, una piccola manciata di farina manitoba (da prendere dai 200 g totali richiesti) e un po' d'acqua tiepida. Mettete a lievitare per 30'.

Passato questo tempo, impastate assieme il lievito, che avrà raddoppiato il suo volume, 3 tuorli d'uovo, 50 g di burro ammorbidito, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, circa 80-90 ml di latte intero e la restante farina, fino ad ottenere una pasta soda ed omogenea. Mettetela a lievitare ben coperta fino a quando non avrà più che raddoppiato il suo volume.

Sgonfiate e stendete l'impasto a circa 5 mm, senza usare farina, e ricavatene una ventina di dischi.



Fate una crema pasticcera (250 ml di latte, 20-25 g di farina, 50 g di zucchero, un pezzettino di bacca di vaniglia e 3 torli) e posizionate una piccola dose al centro del disco, delicatamente allargato coi polpastrelli. Con un pennellino leggermente intinto nel latte, ripassate per bene tutto il disco, attorno alla crema, e posizionate un altro asciutto sopra. Sigillate bene e mettete a lievitare per 45' a temperatura ambiente. Io ne ho fatto pure qualcuno senza crema.

Con un pennellino leggermente intinto nel latte, ripassate per bene tutto il disco, attorno alla crema, e posizionate un altro asciutto sopra.

In un piccolo padellino profondo, portate alla temperatura di circa 180°C molto olio di arachidi e tuffateci un Krapfen alla volta. Non appena la parte immersa nell'olio prenderà colore, giratelo con una schiumarola e proseguite la cottura sull'altro lato. Si tratta di una cottura molto veloce: in uno, due minuti il Krapfen è pronto!

Scolatelo, asciugatelo leggermente con la carta assorbente e passatelo velocemente nello zucchero semolato. Quando sarà ben freddo (anche il giorno dopo), con l'aiuto di una siringa, ririempitelo colla crema alla vaniglia avanzata! E il gioco è fatto!



Sebadas - rossella (Coquinario # 71) 29.06.2004

Dovevo andare fino in Sardegna per costringermi a prepararle, e sì, perché prima di rientrare abbiamo acquistato il formaggio tipico del posto, quello adatto per le sebadas, quindi costretta eccole qui!

Il formaggio lavorato e lasciato a riposare.

Pronto per essere messo dentro la sfoglia di pasta.

In attesa di essere fritte.

Pronte per essere mangiate



Sfarsö' - elisabetta66 (Coquinario # 757) 28.01.2004

ricetta pavese

500 g di farina 00, 200 g di zucchero, 4 uova, 1 bicchiere di latte, 1 cucchiaino di olio, 1 bustina di lievito, buccia di limone gratt., 300 g di uvetta sultanina

Mettere l'uvetta ad ammorbidire in acqua calda. Versare nell'impastatrice tutti gli ingredienti, tranne l'uvetta.

Azionare le fruste. Intanto metter l'olio a scaldare. Aggiungere l'uvetta asciugata e infarinata.

Azionare di nuovo le fruste.

Prendere l'impasto a cucchiainate (io ho usato due cucchiaini da the) e farlo cadere nell'olio bollente.

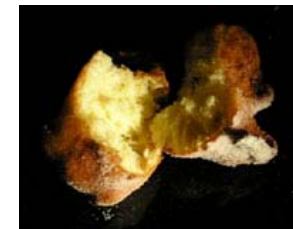
Noterete che gli Sfarsö' si girano da soli altrimenti dategli una giratina voi.

Scolateli su carta assorbente quando sono dorati, trasferirli in una terrina e cospargerli di zucchero a velo.



ecco come sono dentro

Mantenere la temperatura dell'olio non troppo alta, altrimenti si colorano subito e dentro rimangono crudi. Comunque a me questi dentro non sono mai rimasti crudi

**Sfince di San Giuseppe - Cindy (Coquinario # 826) 20.03.2004**

500 g di acqua, 100 g Burro, 300 g Farina, da 4 a 6 uova
Far bollire l'acqua con il burro il sale e la vanillina. A fuoco basso buttare la farina in un sol colpo e mescolare fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti. Fare raffreddare e aggiungere 1 uovo per volta mescolando in continuazione. Più si mescola e più gonfiano durante la frittura.
Per aggiungere le uova ho usato il K(guarda caso) e appena ho messo l'ultimo ho lasciato girare a velocità 2 per circa 20 minuti.

Per ottenere quelle in fotografia ho fatto una dose e mezza usando 6 uova (ciascuna pesa circa 85gr) Vi dico questo perché potrebbero servirvene di più.

In una pentola ho messo abbondante olio di semi e appena pronto con un cucchiaino versavo un pò di impasto.

La sfincia palermitana è caratteristica proprio per la sua NON forma. (a differenza delle zeppole napoletane).

Spero di essere stata chiara.

A parte si prepara una crema di ricotta (noi usiamo quella di pecora) con zucchero e ciocco a tocchetti. per le dosi vado ad occhio (ehmmm a gusto).

Non appena sono fritte, scolate e freddate si mette un cucchiaino di crema sopra (in questo caso perché sono piccine) altrimenti si farciscono anche dentro.

Per guarnire vanno usate scorze di arancia candite e granella di pistacchi.

**Sfinci di Villa La Rosa (30/7/04) - rosanna ventrella Napoli**

Sfinci di Lucia

5 bicchieri d'acqua, 100 g Zucchero, 50 g Burro, 1 pizzico di sale, 500 g Farina, 1 bustina lievito P..li, 10 uova

Mettere sul fuoco in un tegame largo l'acqua col burro ed il sale. Al bollore aggiungere il lievito (mi sembra una cosa inutile a 100°, ma così ho visto fare) e la farina in un sol colpo. Far cuocere finché l'impasto non si stacca dalle pareti e far raffreddare. Nell'impasto appena tiepido aggiungere un uovo alla volta, facendo attenzione che sia stato incorporato il precedente. Friggere subito in olio profondo, versando mezzo cucchiaino di impasto (una

ventina per volta) in olio caldo ma non caldissimo L'unica vera difficoltà è la temperatura dell'olio, perché se l'olio è molto caldo, gli sfinci si bruciano l'esterno ma restano crudi all'interno. Le palline si cuociono e si girano nell'olio da sole. Diciamo che si friggono in non meno di 7-8 minuti! Passare in zucchero al velo e cannella e mangiare caldi. Secondo me più piccoli sono meglio è perché si cuociono prima assorbendo poco olio. Sono ottimi.

Strauben - MarinaB (Coquinario # 614) 28.09.2004

1250 g di farina 00, 150 g di zucchero, 6 uova intere, 1 litro di latte, 1 bicchiere di grappa, 2 bustine di lievito per dolci, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 1 pizzico di sale, scorzetta di limone

Mescolare tutti gli ingredienti assieme in una ciotola e sbattere bene con una frusta, deve risultare una pastella morbida che si lascerà riposare per almeno 4 ore.

Scaldare bene l'olio in una padella di ferro rotonda e con l'aiuto dell'imbuto per Strauben versare la pastella a mo' di serpentine concentriche nell'olio ... friggere per ca. 2 minuti per lato; con l'aiuto del ragno posare su carta paglia per asciugare un po', quindi mettere lo Strauben su un piatto, spolverare con zucchero a velo e aggiungere al centro una cucchiata di composta di mirtilli rossi .



Strauben - giuliana caldirola, San Donato Milanese

Dolci di farina a forma di chiocciola

Questa è la ricetta trovata sul sito www.buschenschaenke.it

per 4 persone)

280 g di farina, 40 g di burro fuso, 1/4 l di latte, 2 cucchiaini di grappa, 3 uova, sale, olio per friggere

Mescolare la farina, il burro fuso, il latte, la grappa, le uova e il sale fino ad ottenere un impasto uniforme.

Colare la massa con l'aiuto di un apposito imbuto nell'olio bollente seguendo un movimento circolare dal centro verso l'esterno.

Dorare i Strauben, quindi toglierli, asciugarli su carta assorbente e servirli ancora caldi cosparsi di zucchero a velo con marmellata di mirtilli rossi.

Strauben - Gisella Mancini, Pesaro

Riscalda 1/4 di latte, mescolalo a 200 g. di farina OO, aggiungi 2 tuorli, un pizzico di sale, un bicchierino di grappa e lascia riposare la pastella.

Mescola poi gli albumi montati a neve soda. Con un sac à poche, o meglio con l'imbuto da Strauben a manico lungo versare in olio profondo e caldo la pastella in cerchi concentrici

(spirale stretta) Deve essere larga come un piatto. Cuocere dalle due parti, scolare su carta assorbente, e servire spolverata di zucchero a velo con una purea di frutta cotta, o passata in padella con zucchero e rum, o grappa, o cognac, o con passato di mele o con marmellata di mirtilli rossi.

Tagliatelle fritte - Rossella S. (Coquinario # 619) 05.10.2003

Fare una normalissima pasta con uova e farina.

Tirarla e cospargere la superficie di zucchero e buccia di limone grattugiata.

Arrotolare stretto, fare riposare 5 minuti, tagliare tagliatelle come solito. Friggere i rotolini in olio alto, pochi per volta, badando che lo zucchero si caramelli sulla pasta.

Scolarle (non sulla carta) e cospargerle con abbondante zucchero. Quando sono fredde bagnare appena con liquore a piacere. (Io uso il Sassolino, che ha un leggero profumo di anice).

Zeppole - feffe (Coquinario # 1344) 11.03.04

le zeppole io le faccio con la pasta dei bigné però poi invece di cuocerle in forno le friggo. Sono tipiche di carnevale e si riempiono con crema o ricotta o crema al cioccolato o nutella e si cospargono di zucchero a velo.

Zeppole - irenequarato (Coquinario # 48) 11.03.04

le zeppole faccio con la pasta dei bigné...al posto del burro ci metto lo strutto...si dovrebbero spremere con la tasca su dei dischi di carta paglia delle ciambelle a buco stretto si immergono nell'olio bollente con tutto il disco

(la difficoltà è togliere il disco di carta bisognerebbe lasciare una linguetta a mo' di manico)

nel ex buco della ciambella ex, perché dopo cotta si è gonfiata ed il buco non c'è più...si sprema una siringatona di crema pasticcera...e si decora con una ciliegina...BONEEE!

Zeppole - carlachicca (Coquinario # 1341) 11.03.04

Io ho questa ricetta con le patate

3 patate, 120 g di burro, 3 cucchiaini di zucchero. 1 limone gratt. .1 bustina vanillina ,5 uova ,1 pizzico di sale, 250 g di latte in cui sciogliere 25g di lievito di birra, e farina tanta quanta serve per la lavorazione

Impastare tutti gli ingredienti fare delle palline con un ripieno a piacere marmellata, crema ecc

fare raddoppiare di volume e friggerle cospargerle di zucchero .

Zeppole - cabon (Coquinario # 917) 11.03.04

700 g di farina, 500 g di patate, 1 cubetto di lievito, 1 pizzico di sale, buccia grattugiata di 1 arancia

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle; sciogliere il lievito in un po' d'acqua tiepida; impastare il tutto e lasciar lievitare per circa tre ore.

A questo punto mettere un po' d'olio sull'impasto, prendere con un cucchiaino un po' dello stesso impasto, rigirarlo in quel po' d'olio messo sull'impasto stesso, con le mani unte dare la forma di ciambella o di bastoncino e friggere.

Spolverizzare poi con lo zucchero e cannella.

Qualcuno aggiunge all'impasto un solo uovo o anche uva sultanina, io non lo faccio.

Questi per noi sono fritti di patate, le zeppole, sempre per noi abruzzesi, sono quelle che descrive Irene, ma oltre ad essere fritte, possono essere cotte anche al forno, anzi direi che quelle al forno sono le più consumate.

Zeppole - Rosa Cremona (Coquinario # 639) 11.03.04

Se pensate alle zeppole di patate questa è la mia versione calabrese

1 kg di farina, 1 kg di patate, 2 cubetti di lievito di birra, acciughe e mozzarella a piacere, sale q,b

Bollire le patate, passarle nello schiacciapate e aggiungerle alla farina con il sale.

Sciogliere il lievito in acqua tiepida e versarlo nell'impasto, lavorare bene e lasciare lievitare per un paio d'ore.

Preparare una padella con olio bollente e vicino un piatto con acqua in cui si intingeranno le mani per prendere la pastella (è un sistema per non farla appiccicare alle mani).

Si faranno dei rotolini in cui si inseriscono le acciughe o la mozzarella.

Si tuffano nell'olio bollente, si rigirano e quando assumono un bel colore, si ritirano e si appoggiano su carta assorbente.

Servire calde.

Zeppole - annad (Coquinario # 624) 12.03.04

Io le faccio senza patate con questa ricetta.

250 ml. di acqua, 50 g burro o margarina, 1 presa di sale, 150 g di farina, 30 g amido di mais, 5 uova, 2 cucchiaini di cognac, mezza bustina di lievito pane angeli

olio di semi per friggere, crema pasticcera ½ litro, amarene

Portare ad ebollizione acqua, burro e sale in una pentola, togliere dal fuoco ed aggiungere tutta in una volta la farina mescolata e setacciata con l'amido di frumento.

Amalgamate il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una palla liscia e compatta quindi riscaldare il tutto per un minuto sempre mescolando.

Mettere la palla in una terrina, lasciarla intiepidire ed incorporarvi un uovo alla volta, poi il cognac ed infine il lievito setacciato.

Mettere l'impasto in una tasca da pasticciare con bocchetta grande a stella e formare delle ciambelline sopra ad un foglio di carta forno (misura della padella). Capovolgere ed immergere il foglio con le ciambelline nell'olio bollente e dopo qualche istante togliere la carta da forno. Girare e far dorare le ciambelline, quindi toglierle dal fuoco e porle su carta assorbente.

Lasciarle intiepidire cospargerle di zucchero a velo, poi mettere la crema pasticcera al centro delle ciambelle e per finire l'amarena.

Zeppole - gennarino (Coquinario # 1317) 12.03.04

Un chilo di farina di media forza, 300 g di burro, 5 uova, 250 g di latte, un pizzico di sale, un po' di vanillina, un cucchiaino raso di cannella in polvere, un cubetto di lievito di burro

Preparare il lievito sciogliendo il lievito con un cucchiaino di latte tiepido ed impastandolo con un cucchiaino o due di farina. Lasciarlo riposare finché non sia raddoppiato di volume. Preparare quindi l'impasto, versando la farina a fontana sulla spianatoia e aggiungendo il lievito e gli altri ingredienti. Impastare per una ventina di minuti e porre a lievitare in luogo tiepido.

Una volta raddoppiato di volume, rilavorare l'impasto e lavorarlo in modo da trasformarlo in cordoncini di un centimetro e mezzo di spessore. Tagliarlo quindi in pezzi lunghi una ventina di centimetri e incrociarne le estremità in modo da ottenere delle ciambelle.

Rimetterle a lievitare per circa un'ora e friggerle in abbondante olio o strutto bollente.

Ancora calde, passarle nello zucchero aromatizzato con un po' di cannella in modo che se ne impregnino su tutta la superficie.

Servirle appena appena tiepide.

Le graffe, invece, sono più o meno uguali ma prevedono l'aggiunta di una o due patate (3-4 etti per chilo di farina) bollite e schiacciate, per dare maggiore morbidezza all'impasto.

ps. le zeppole della foto sono state preparate da Mara di Napoli



Zeppole - marialetizia (Coquinario # 37) 12.03.04

Io le faccio con le patate, vai a vedere qui, nella variante 2

<http://www.coquinaria.it/archivio/cucina/ricette/graffette.html>

ti è presente però che quelle fatte con le patate sono di una morbidezza incredibile appena fatte, ma si induriscono col tempo, come dice nanninella, invece la pasta dei bomboloni di rossanina si mantiene morbida molto più a lungo, io li ho fatte dandogli la forma di ciambellina, senza ripieno, ed erano comunque squisite!

Prova del cuoco 19/3/04 - Gisella Mancini, Pesaro

Oggi c'era Porzia con le sue zeppole. Ho aggiunto un particolare della frittura che nella ricetta originale non c'era

Zeppole di San Giuseppe - porzia losacco

farina g 125, acqua g 200 (Anna ha detto 190 g), burro g. 50, uova 3 (medie), 1 pizzico di sale, 1 pizzico di bicarbonato, olio per friggere

Crema pasticcera: latte g 500, zucchero g 100, farina g 70, tuorli d'uovo 3, vanillina o una scorzetta di limone di giardino

Per decorare: zucchero a velo,, amarene sciroppate

Preparare la crema pasticcera mescolando in un tegame lo zucchero, la farina, i tuorli e la vanillina o la scorzetta di limone, versare il latte un po' alla volta onde evitare la formazione di grumi.

Portare sul fuoco e cuocere la crema fin quando non risulterà addensata e incomincerà a bollire.

Togliere dal fuoco e far raffreddare.

In un tegame porre l'acqua, il burro, 1 pizzico di sale e portare a bollore, versare in un colpo solo la farina e mescolare facendo cuocere per due minuti.

Quando il composto risulterà freddo, unire le uova una alla volta, non unendo l'altro se non si è ben amalgamato il precedente.

Aggiungere un pizzichino di bicarbonato.

In una padella per friggere versare abbondante olio e far riscaldare.

Porre la pasta ottenuta in una tasca da pasticceria con la bocchetta spizzettata di mm.8

Formare delle ciambelline direttamente su di una spatola di acciaio ben unta di olio e far scivolare delicatamente nella padella.

Quando risultano ben dorate, scolare dall'olio e porre su carta assorbente.

Decorare con un ciuffo di crema pasticcera e un'amarena sciroppata, poi spolverare di zucchero a velo, porre in un vassoio e servire.

Con questa dose si possono preparare circa 50 zeppoline.

Aggiunte in trasmissione:

Occorre avere due padelle con l'olio: la prima per una cottura ad olio non caldissimo, perché le zeppole si gonfino; a metà cottura si scolano e si passano immediatamente in una seconda padella, con olio profondo, a temperatura più alta perché si dorino.

Le zeppole possono essere formate anche su un disco di carta da forno, che va immerso con le zeppole, quindi tolto appena le zeppole si staccano; questo procedimento serve a non deformarle.

Zeppole di San Giuseppe (21/3/04) - Adelaide Melles, Teramo

Queste sono le zeppole che ho fatto oggi con la ricetta di Porzia, l'unica variante è che io le ho cotte al forno.



Ottime, grazie Porzia.

Zeppole o frittelle di patate - Laura Ravaioli

300 g di patate lessate con la buccia ancora calde, 500 g di farina, 50 g di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 200 g di latte a temperatura ambiente, 25 g di burro, 25 g di lievito di birra, 3 uova, scorza di limone grattugiata

Leviamo la buccia alle patate e passiamole allo schiacciapatate o al setaccio poi cominciamo ad impastare con la farina e il sale e poi aggiungiamo gli altri ingredienti, da ultime le uova: l'impasto è pronto quando diventerà elastico e tenderà a staccarsi dai bordi della ciotola. Lasciamo a lievitare coperto per un'ora, un'ora e mezza. Una volta pronto friggere in abbondante olio di arachidi bollente versando l'impasto con l'aiuto di un cucchiaino o di una sacca da pasticciare. Scolarle su carta assorbente, spolverizzare di zucchero a velo e servire immediatamente.

**Zippulas - rucoletta (18.02.2004) - Forum di Coquinaria**

si parrebbero le zippulas dove è previsto lo zafferano, pero nelle zippulas o ci metti le patate o la ricotta, non tutte e due insieme, comunque eccola qua, l'ha pubblicata simile anche Vissani su venerdì di repubblica venerdì scorso

kg 1 di farina, g 200 di ricotta o patate lesse e schiacciate, 3 uova, g 70 lievito di birra, q.b. di zafferano, scorza d'arancia e/o limone, acquavite o grappa o altro simile

il procedimento è sempre lo stesso, impastare bene tutti gli ingredienti e lavorare bene anche a mano, (anzi prima si faceva a mano ed era appunto un'impresa da fare solo a car-

nevale) le mie ultime erano sì gustose ma non morbide come me le ricordo fatte da mia nonna e sono queste qui



Zippulas - Stefania Casula (Coquinario # 26) 18.02.2004

Nelle mie zippule ci sono tutte e due

g.400 ricotta, g.400 patate, g.1000 farina, g.30 lievito di birra, la buccia di un'arancia e di limone, il succo di tre arance, 1 bicchierino di acquavite, 2 bustine di zafferano, sale, latte quanto basta

Si fanno bollire le patate e si schiacciano.

Si scioglie il lievito in un po' di latte e si impasta con la farina, successivamente ricotta, patate, bucce grattugiate, sale e un po' di succo di arance necessario perché l'impasto non sia troppo duro e si lavora a lungo.

Si trasferisce l'impasto in quella che noi chiamiamo scivedda (una conca di terracotta dalle pareti lisce) e si continua a lavorare aggiungendo gradatamente gli altri ingredienti alternando il premere con pugni chiusi e lo sbattere l'impasto sollevandolo. (Non conosco i termini tecnici in lingua italiana che descrivano queste operazioni) I liquidi vengono versati sulle pareti della conca e l'impasto l'assorbe dal fondo. Prima si mette il succo d'arancio, successivamente del latte nel quale si è sciolto lo zafferano.

Si continua ad aggiungere latte fino a quando l'impasto non risulterà morbido ed elastico. In ultimo se gradito si aggiunge il bicchierino di acquavite. Si copre e si mette in luogo tiepido a lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume.

Con le mani bagnate di latte si prelevano porzioni di impasto alle quali si dà la forma di una ciambellina e si gettano nell'olio bollente. Si fanno dorare leggermente. Si servono con zucchero o a piacere con miele.

fin qui la ricetta tradizionale. Stasera ero a friggere e una di noi ha portato un similkenvud. Ha schiaffato tutto la dentro e quando la massa si è staccata dalle pareti ha trasferito tutto nella scivedda e ha fatto lievitare. Poco lavoro e buon risultato

Indice

Arancini - patrizia cencioni, siena (29/1/02).....	2
Bigné fritti di San Giuseppe - anna urbani, roma (28/1/02).....	2
Bignole all'archermes (2/2/05) - Silvia Polin, Paese.....	49
Blècs di naransis di gnagna - Rosetta Bragheri (30/1/02).....	2
Bomboloni - Carla Nanni, Forlì.....	3
Bomboloni - elisabetta cuomo.....	4
Bomboloni - luciana bonavita, sperlonga.....	29
Bomboloni (5/2/03) - Ida Mastroviti, Bari.....	4
Bomboloni alla crema - Fabrizio Nistri.....	30
Bomboloni di Laura Di Caro.....	31
Bomboloni di Rossanina – coquinaria.it	
Zabaione di Giorgino.....	32
Bugie al cacao e pinoli - patrizia cencioni, Siena (30/1/02).....	5
Cannoncini alla crema di arance – nennaki.....	50
Caramelle di Carmen - monica martignon, Spinea (30/1/02).....	5
Carteddate - http://www.emmeti.it/Cucina/Ricette/Carteddate.it.html	75
Carteddate - http://xoomer.virgilio.it/mndino/carteddate.html	76
Cartellate (17/11/03) porzia losacco, bari.....	72
Cassatelle (19/8/02).....	51
Cassatelle siciliane (9/3/04) - Maria Pia Bruscia, Milano.....	51
Castagnole.....	7
Castagnole - cristina arseni, pesaro (10/2/04).....	7
Castagnole - Gisella Mancini, Pesaro (9/2/04).....	8
Castagnole (frittelle di ricotta) - Anna Moroni.....	8
Castagnole di carnevale - roberto potito, roma (3/2/04).....	9
Castagnole di Elvira (favolose) - anna urbani, roma (29/1/02).....	10
Castagnole di mia Mamma Maria.....	11
Castagnole di patate.....	7
Castagnole di ricotta - anna urbani, roma (30/1/02).....	10
Castagnole- elena resta, lugo (30/1/04).....	10
Castagnole- Fausto Fraccalini, Curtatone (MN).....	11
Cenci Toscani - Maria Vita, Colle di Val d'Elsa (30/1/02).....	11
Chiacchiere - (20/1/04) - Alda Muratore.....	11
Chiacchiere - Maria Giovanna Otranto, Napoli (21/1/05).....	12
Chiacchiere - sergio salomoni Cernusco sul Naviglio (20/1/04).....	12
Chiacchiere al rum - mariella musmeci acireale (19/1/04).....	13
Chiacchiere di Liliana - anna urbani, roma (28/1/02).....	13
Chiacchiere lemoncini o arancini - Gigliola Scandella - Lovere.....	14
Churros - Alda Muratore, Luxembourg (10/4/03).....	14
Churros - rosa corso, alcobendas (10/4/03).....	15
Ciambelle - http://digilander.libero.it/nennaki/html/ciambelle.html	48
Ciambelle di patate - anna urbani, roma (30/1/02).....	15
Ciambelline - Alessandra Mechini, Rapolano Terme (30/1/02).....	15
Ciambelline alla ricotta - patrizia cencioni, siena (28/1/02).....	16
Ciambelline e Krapfen - Laura Ravaioli.....	47
Cicerchiata (Nonna Gina) - Elena Di Giovanni, Macerata (31/1/02).....	16
Colustri di Luanax.....	75
Cratedde o cartellate (16/9/04) - Giuseppe Maggipinto, Noci (BA).....	76
Crema frita - patrizia cencioni, siena (30/1/02).....	16

Cremini - paola balestrini (Coquinario # 424) 28.09.2004	49
Crispelle di riso (di s.giuseppe) - giuditta.2001 (Coquinario # 1011) 11-03-2004	40
Crocchette di riso al sesamo - La cucina italiana on line - C.I. 03/00 pag. 98	49
Cròstui di gnagna Catarina di Caprissi - Rosetta bagheri, Milano (30/1/02)	17
Dolci Tradizioni di Carnevale - Brunella Cintioli	60
Doughnut (2/2/05) - rosa macioce, lanuvio	33
Farturas - Roberta Bateman, Fulbourn, Cambridge (10/4/03)	17
Faschingskrapfen (Krapfen di carnevale) (21/1/04) Ingrid Kelder, Ortisei	66
Fatti fritti (19/1/03) - Pinella Orgiana, Selargius	38
Frappe (di mia madre) - Daniela Delogu, Roma (19/1/04)	17
Frappe o cenci - anna urbani, roma (28/1/02)	18
Frati fritti (14/2/04) - Daniela Cartella, Monticelli Brusati (BS)	18
Fri' toe - cansado (Coquinario # 431) 21.01.2005	64
Frisciole (12/10/04) - lina fancellu, porto vecchio	53
Frisciole (12/10/04) - Roberta Cadoni, Cagliari	52
Frisciole (12/10/04) - Rosetta Bragheri, Milano	55
Fritoe de caneval - - Marcy 23.02.2004 - forum coquinaria	43
Fritole allo yogurt - maria elena baroni, Dovera	42
Fritoline alla ricotta - fabi 21.01.2005 - www.cucinainsimpatia.it	45
Frittelle - francesca besostri, Travacò Siccomario	19
Frittelle (zeppole) alla Napolitana - Anna Petrerà, Roma (30/1/02)	19
Frittelle a pallina (5/2/05) - Renata Danieli, Riva presso Chieri	65
Frittelle al brandy - patrizia cencioni, siena (28/1/02)	20
Frittelle con ferretto (4/12/03)	34
Frittelle di farina di castagne - laura braghieri, roma (24/1/04)	55
Frittelle di farina di castagne e ricotta - laura braghieri, roma (24/1/04)	55
Frittelle di mele - Rossana	42
Frittelle di mele di Liliana - anna urbani, roma (29/1/02)	20
Frittelle di miglio	43
Frittelle di neve - meris 48. (Coquinario # 727) 15.10.2003	34
Frittelle di Nonna Lina - anna urbani, roma (29/1/02)	20
Frittelle di Paperinka	44
Frittelle di ricotta - http://www.dolcezzetoscane.info/frittelle.php?id=153	46
Frittelle di ricotta - missparker (Coquinario # 926) 22.02.2004	46
Frittelle di ricotta di Pietrasanta - http://www.dolcezzetoscane.info/frittelle.php?id=162	46
Frittelle di ricotta Orruviolos (Rossignoli o Rossini)	45
Frittelle di ricotta, cioccolato e marmellata di arance amare - laura braghieri, roma (24/1/04)	56
Frittelle di riso - anna urbani, roma	21
Frittelle di riso - feffe (Coquinario # 1344) 11-03-2004	41
Frittelle di riso - marzia@ (Coquinario # 1209) 23:02.04	39
Frittelle di riso - patrizia cencioni, siena (29/1/02)	21
Frittelle di riso friulane con lievito di birra - irenequarato (Coquinario # 48) 10-03-2004	41
Frittelle di S. Giuseppe - Il Tosco (Coquinario # 858) 10-03-2004	40
Frittelle di vento	47
Frittelle dolci di zucchine - livia soffientini, truccazzano (3/7/03)	56
Frittelle famose di papà orso	34
Frittelle lunghe (29/1/02)	21
Frittelle mie - Rosetta Bagheri, Milano (30/1/02)	22
Gaeani - Marcy 23.02.2004 - forum coquinaria	56
Gomitoli al cocco - Alessandra Ingrassi, cecina	35
Gomitoli al cocco da Speciale Carnevale de La C.I.	35

Graffe (15/6/04) Imma Ercolano, Houston (TX)	37
Graffe di Mariagrazia (ricetta fornitami da Angie) - Gennarino.org	36
Graffe di Pina - patrizia perrella, Milano (29/1/02)	22
Grops di chistagnis di gnagna Catarina - Rosetta Bagheri, Milano (30/1/02)	23
Intrigoni fritti - meris .m (Coquinario # 727) 31 gen 2004	57
Krapfen - ::Stefano:: (Coquinario # 1417) 23.09.2004	77
Krapfen (1/2/03) - olga pipitone, milano	60
Krapfen (14/1/05) - marion mohab, parma	69
Krapfen (18/3/03) - La Cucina Italiana On Line, Milano	58
Krapfen (21/1/04) - Daniela Delogu, Roma	67
Krapfen (29/1/04) - La Cucina Italiana On Line, Milano	58
Krapfen (31/1/03) - patrizia cencioni, siena	31
Krapfen (4/2/04) - Elisa Giger, Pfäffikon	59
Krapfen (o Berliner) - Alda Muratore, Luxembourg	67
Krapfen a ciambella (senza uova) di Mara Reggio - http://www.mistercarota.com	65
Krapfen al forno - Antonio Giro, San Donato Milanese	65
Krapfen altoatesini (21/1/04) - Ingrid Kelder, Ortisei	67
Krapfen Nonna Adele (25/1/05) - Lucia Salvel, Treviso	68
Krapfen piuma (26/1/05) - enrichtetta festa, Bari	37
Krapfen ricetta altoatesina - Elisabetta Manca, Porretta Terme	60
Latte dolce fritto - http://www.gennarino.org	69
Matefaim (8/11/03) - nicoletta berti, milano	69
Nodi allo yogurt - laura grasselli, Padova (2/2/02)	23
Pignolata alla messinese - http://www.tuttopasticceria.com/ricette.htm	70
Ravioli di carnevale - Rossella Lazzaroni, Cassina de' Pecchi (31/1/02)	23
Ravioli dolci fritti di carnevale con il ripieno di ganache al cioccolato - meris .m (Coquinario # 727) - 23.01.2005	70
Ricotta dorata frita	71
Rose di carnevale di concettina	6
Rose e rose di carnevale (4/3/03) - paola cocurullo, roma	71
Roselline - Limoncini - Gisella Mancini, Pesaro	72
Roselline - Vittoria Diano, San Donato Milanese (1/2/02)	24
Rujolos - palline di ricotta - Mariella Mele	38
Scrocchafusi - Gisella Mancini, Pesaro (17/4/04)	24
Sebadas - rossella (Coquinario # 71) 29.06.2004	79
Sfarsö' - elisabetta66 (Coquinario # 757) 28.01.2004	80
Sfince di San Giuseppe - Cindy (Coquinario # 826) 20.03.2004	81
Sfinci di Villa La Rosa (30/7/04) - rosanna ventrella Napoli	81
Sgonfiotti di mele e cannella (21/1/04) - Daniela Delogu, Roma	68
Soffio di patate - Roberta Parigi, Bronte (18/2/04)	25
Strauben - Gisella Mancini, Pesaro	83
Strauben - giuliana caldirola, San Donato Milanese	82
Strauben - MarinaB (Coquinario # 614) 28.09.2004	82
Struffoli - Elisabetta Cuomo	25
Struffoli - Maria Vita, Colle di Val d'Elsa	26
Struffoli - Nicoletta Sacco, Perugia(27/1/04)	26
Struffoli di mia nonna Silvia - Valentina Barbanera, Palazzo di Assisi (27/1/04)	27
Strufoli di Luciana - Valentina Barbanera, Palazzo di Assisi (27/1/04)	27
Tagliatelle fritte - Rossella S. (Coquinario # 619) 05.10.2003	83
Tarallucci dolci e fritti - Francesca Spallato, Lebanon, NH (29/1/02)	27
Tira' n'ta pela (dolce nella padella) - Giovanni Gorla	44

Tortelli di carnevale - Aurora Canetti, Milano(30/1/04).....	28
Tortelli dolci ripieni di ricotta e cioccolato (26/1/05) - Rosetta Bragheri, Milano	9
Tortellini fritti - giorgia mangiapepe, conselice (29/1/02).....	28
Zeppole - annad (Coquinario # 624) 12.03.04	85
Zeppole - cabon (Coquinario # 917) 11.03.04	84
Zeppole - carlachicca (Coquinario # 1341) 11.03.04.....	84
Zeppole - feffe (Coquinario # 1344) 11.03.04	83
Zeppole - gennarino (Coquinario # 1317) 12.03.04.....	85
Zeppole - irenequarato (Coquinario # 48) 11.03.04.....	83
Zeppole - marialetizia (Coquinario # 37) 12.03.04.....	86
Zeppole - Rosa Cremona (Coquinario # 639) 11.03.04	84
Zeppole di San Giuseppe - anna urbani, roma (30/1/02)	28
Zeppole di San Giuseppe - porzia losacco	86
Zeppole di San Giuseppe (21/3/04) - Adelaide Melles, Teramo.....	87
Zeppole di San Giuseppe Rossella	41
Zeppole o frittelle di patate - Laura Ravaoli	87
Zippulas - rucioletta (18.02.2004) - Forum di Coquinaria	88
Zippulas - Stefania Casula (Coquinario # 26) 18.02.2004.....	88