

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignè di San Giuseppe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **bignè di San Giuseppe** sono la risposta romana alle [zeppole](#), originarie di Napoli. Entrambi i dolci sono **tipici di carnevale** ma anche dedicati alla festa del **papà** che in Italia si festeggia il **19 Marzo** di ogni anno. Entrambe le **ricette** sono a base di [pasta choux](#) che invece di essere cotta al forno, viene fritta in olio ad immersione, con il risultato di un bignè ancora più goloso, sia lasciato vuoto che riempito di creme a piacimento, provali con la [crema pasticcera](#) o con la [crema chantilly](#)

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare dei golosi bignè di San Giuseppe, per una **merenda calda** o da portare in tavola dopo il

pasto, si possono **friggere** e gustare al momento o anche freddi, ma mangiati entro poche ore, sono **golosi e fragranti**.

Ami i dolci fritti? Ecco delle ricette sfiziosissime che devi assolutamente provare!

[Frittelle di riso](#)

[Cannoli siciliani](#)

[Krapfen](#)

[Strauben](#)

[Frittelle di mela e uvetta](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

BURRO 30 gr

UOVA 3

ACQUA 125 ml

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO o

zucchero semolato -

SALE 1 pizzico

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Prepariamo i bignè di San Giuseppe: in un pentolino metti l'acqua, il sale e il burro, ponilo sul fornello con fiamma dolce fino a quando il burro non si sarà sciolto del tutto, a questo punto togli dal fuoco e versa la farina setacciata tutta insieme. Rimetti il pentolino sul fuoco a fiamma bassa.

Lascia che la farina venga incorporata tutta, piano piano si creerà una palla che si stacca dai bordi e dal fondo del pentolino, a questo punto procedi con la cottura per circa altri due minuti, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Trasferisci l'impasto in un recipiente e lascialo raffreddare completamente





2 Quando l'impasto sarà ben freddo inizia ad incorporare le uova; procedi con un uovo alla volta.

Le uova faranno fatica a incorporarsi, è un lavoro che richiede un po' di pazienza, puoi farlo con una frusta semplice, tuttavia una planetaria o delle fruste elettriche ridurranno notevolmente i tempi di lavorazione.

Inserendo il primo uovo, l'impasto tenderà a spezzettarsi, non proseguire a mettere il secondo uovo fin quando il primo non sarà completamente assorbito. Con il secondo e il terzo uovo il processo di assorbimento sarà più veloce.

Se utilizzi delle normali fruste a mano alla fine della lavorazione potresti vedere dei piccoli grumi che potrai eliminare passando il composto per qualche secondo con un frullatore ad immersione.





3 Pronto l'impasto non rimane che friggere i bignè di San Giuseppe, procediamo in questo modo: in una padella capiente, adatta alla frittura, riscalda abbondante olio di semi, sarà pronto quando immergendoci la punta di uno stuzzicadenti di legno si formeranno delle bollicine tutto attorno.

Per formare i bignè utilizza due cucchiai, per far scivolare l'impasto immergi prima i due cucchiari nell'olio.

Preleva un po' di impasto e lascia scivolare nell'olio caldo. Friggine poco alla volta perché in frittura tenderanno a gonfiarsi, se ne metti troppi rischi di rovinarli.

Quando i bignè saranno dorati da un lato, girali con la punta del cucchiario per far dorare anche l'altro, a questo punto preleva con un mestolo forato e trasferiscili su carta assorbente, per eliminare l'olio in eccesso.

Quando sono ancora caldi, spolverali con zucchero a velo, oppure passali nello zucchero semolato.





CONSERVAZIONE

Se ti avanzano i bignè di San Giuseppe puoi conservarli per uno o due giorni al massimo chiusi in una scatola di latta. Attenzione: non devono essere farciti!