

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Se dici **Carnevale** pensi **Castagnole**! Queste deliziose **palline fritte dolci**, sono la **ricetta** più conosciuta della **tradizione carnevalesca** in Italia.

Le castagnole hanno origini antiche e contadine, infatti la **ricetta originale** prevede l'utilizzo di pochi e **semplici ingredienti** quali farina, zucchero e uova, tutti prodotti che solitamente erano presenti anche nelle tavole più modeste.

La **frittura** era il lusso che i contadini si concedevano, infatti in questo periodo abbondava lo strutto, il grasso più usato in cucina, perché tra

fine Gennaio e metà Febbraio si facevano le carni del maiale e, chiaramente non si buttava nulla.

Oltre alle castagnole, a carnevale sono molto gettonate le [chiacchiere](#) le [ciambelle fritte](#) la [cicerchiata](#) e gli [Strauben](#).

Se non ami il fritto puoi sempre scegliere dei dolci tipici carnevaleschi come il [migliaccio](#) o la [brazadela](#), più conosciuta come la ciambella bolognese.

Ti propongo anche una versione dark delle castagnole: "[castagnole al cioccolato](#)" secondo me ti piaceranno un sacco!

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 40 gr

LIMONE non trattato - ¼

RUM 1 cucchiaino da tavola

VANILLINA ½ bustine

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

ZUCCHERO A VELO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Realizza la classica fontana con la farina setacciata insieme al lievito e forma una conca al centro.

Poni, nella conca, il burro a pezzetti, lo zucchero, le uova, il rum, la vanillina, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale.



2 Impasta il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Qualora volessi facilitarti in questa operazione puoi tranquillamente utilizzare l'impastatrice dotata di gancio.

Raccogli l'impasto in un panetto e lascialo riposare per 30 minuti avvolto in un foglio di carta forno o di pellicola da cucina.



3 Dividi l'impasto e ricava da ciascun pezzo un cilindro lungo. Taglia ciascun cilindro in pezzi e realizza con questi delle palline grandi più o meno come un'albicocca.





- 4 Friggi le castagnole in abbondante olio bollente, quindi prelevale dall'olio con un cucchiaio bucatto ed adagiale su fogli di carta assorbente.



- 5 Servi le castagnole con un'abbondante spolverata di zucchero a velo o, se preferisci, falle rotolare ancora calde in abbondante zucchero semolato.



CONSIGLI PER UNA FRITTURA DOLCE PERFETTA

Ecco alcuni consigli per ottenere una buona frittura dolce e leggera:

Non tutto l'olio va bene per friggere, bisogna scegliere un **olio con un punto di fumo elevato** come l'**olio extravergine di oliva** o, più adatto per le frittelle dolci perché più delicato come sapore, l'**olio di semi di arachide**.

Mantieni la temperatura dell'olio costante. La temperatura dell'olio dovrebbe essere di circa 180°C per una frittura perfetta, ti consiglio di procurarti un termometro da cucina per monitorare la temperatura dell'olio di frittura, più riuscirai a mantenerla costante più ti avvicinerai alla perfezione.

Incorpora anidride carbonica all'impasto, puoi farlo usando lievito di birra, lievito chimico o bicarbonato di sodio.

Non esagerare con i pezzi da friggere. Friggere in piccole quantità aiuterà a mantenere la temperatura dell'olio costante e a prevenire che il fritto diventi scuro e "pressato".

Scola bene le frittelle! È importante scolare bene il fritto su **carta assorbente** per rimuovere l'eccesso di olio. Non saltare mai questo passaggio perché è fondamentale per mantenere la croccantezza.