

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le zeppole di nonna Teresa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 350 g di patate già lessate
- 1 dado di lievito
- 1 pizzico di sale
- 3 o 4 uova sbattute
- 1/4 di bicchiere di olio.

Come tutte le famiglie campane, anche quella di mio marito ha la sua ricetta delle zeppole, queste sono le zeppole di nonna Teresa! Questi dolci sono così buoni che oltre alle varie festività comandate in cui sono davvero d'obbligo come la festa del papà, diventano una tradizione domenicale! Provate questa ricetta e se amate i dolci partenopei, vi invitiamo a fare anche il famoso [babà](#)!

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare le zeppole di nonna Teresa, bisogna disporre la farina a fontana sulla

spianatoia.



2 Aggiungere le patate passate al passaverdura



3 il dado di lievito spezzettato, il pizzico di sale, le uova e l'olio



4 impastare e formare una palla



5 Staccare dalla palla un pezzetto e allungare, attorcigliare per formare delle ciambelle



6 Lasciare le ciambelline crescere e poi tuffarle nell'olio caldo a cuocere



- 7 Da parte in un piatto mettere dello zucchero su cui passare le ciambelline cotte e asciugate dall'olio in eccesso



- 8 Al termine mangiare ... con gusto!



CONSIGLIO

Posso farle anche al forno?

In realtà lo sconsiglio, sono buonissime fritte!

Come le conservo?

Ti consiglio di mangiarle subito, dopo qualche ora perdono gran parte della loro bontà come

tutti i fritti.