

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Struffoli napoletani: la dolce tradizione natalizia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO DELL'IMPASTO (30 MIN.)*



Gli struffoli sono il dolce natalizio per eccellenza, simbolo di gioia e tradizione. Segui la nostra guida per realizzarli con ingredienti genuini.

### INGREDIENTI

FARINA 400 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
BURRO 40 gr  
UOVA 3  
TUORLO D'UOVO 2  
LIMONE scorza - 1  
SALE 1 pizzico  
OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l

### PER GUARNIRE

MIELE 300 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
CANDITI 150 gr  
CODETTE COLORATE  
ACQUA

# COME FARE GLI STRUFFOLI

- 1 Per realizzare l'impasto degli **struffoli** versa la farina sul piano di lavoro, aggiungi il burro a tocchetti e pizzicalo con le dita per incorporarlo alla farina.



- 2 Crea un incavo nel centro e versa le uova, i tuorli, il sale e lo zucchero.





- 3 Unisci anche la scorza grattugiata di limone e sbatti le uova con una forchetta. Impasta con le mani per incorporare la farina fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascia riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.



4 Trascorso il tempo di riposo, dividi l'impasto in piccole porzioni e stendi con le mani per

formare dei filoncini. Taglia ogni filoncino a pezzetti e modellalo con i palmi delle mani per ottenere delle palline.





- 5** Scalda l'olio di semi in un pentolino fino alla temperatura di 170°C e friggi gli struffoli fino a doratura. Scola gli struffoli e trasferiscili su carta assorbente.



- 6** A questo punto versa il miele in una padella insieme all'acqua e allo zucchero. Porta a bollore mescolando di tanto in tanto.



7 Una volta giunto a bollore abbassa la fiamma al minimo e aggiungi i canditi, continuando a

mescolare. Infine unisci anche gli struffoli fritti e amalgama il tutto.



- 8** Trasferisci gli struffoli su un piatto da portata e forma una piramide, poi decora con canditi e confettini colorati a piacere!





## STRUFFOLI NAPOLETANI: LA DOLCE TRADIZIONE NATALIZIA

Gli **struffoli napoletani** sono tra i dolci natalizi più amati e rappresentano un vero emblema della tradizione campana. Piccole palline di pasta fritta, dolcemente avvolte nel **miele** e arricchite con **frutta candita** e confettini colorati, portano in tavola il calore e la gioia delle feste. Preparare gli struffoli in casa è un rituale che unisce la famiglia, riportando alle radici di una tradizione che affonda le sue origini nella cultura greca e nella cucina partenopea.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere degli **struffoli** perfettamente dorati, mantieni l'olio a una temperatura costante di 170°C.

Se avanzi del miele o della frutta candita, usali per decorare altri dolci natalizi o per addolcire il tè.

Per una variante più leggera, puoi cuocere gli struffoli al forno, anche se il risultato sarà meno croccante.

Ricicla gli avanzi di farina e uova per preparare piccole frittelle dolci o salate.

## COME CONSERVARE GLI STRUFFOLI

Gli **struffoli** si conservano in un contenitore ermetico per circa 4-5 giorni. È importante tenerli lontani dall'umidità per preservarne la croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Tronchetto di Natale](#): una da condividere durante le feste.

Mostaccioli napoletani: dolcetti speziati ricoperti di cioccolato.

Cannoli siciliani: croccanti involucri ripieni di crema al mascarpone.

Roccocò: biscotti speziati tipici della tradizione campana.

Cubaita siciliana: un croccante di semi di sesamo perfetto per Natale.

Clementine al cioccolato: un'idea dolce e veloce per concludere i pasti natalizi.