

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arancini di Carnevale: un dolce marchigiano irresistibile

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

LA RICETTA ORIGINALE PREVEDE LA FRITTURA COME COTTURA, MA SI POSSONO CUOCERE ANCHE IN FORNC



Gli arancini di Carnevale, con la loro dolcezza e consistenza soffice, sono ideali per festeggiare il Carnevale. Fatti con pasta brioche e zucchero, questi dolci possono essere fritti o cotti al forno puna variante più leggera. Scopri la ricetta e prepa un dolce da applausi!

OLIO DI SEMI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 11

COME PREPARARE GLI ARANCINI DI CARNEVALE

Per realizzare gli arancini di Carnevale fritti marchigiani, partiamo col preparare la base di pasta brioche dolce: nella ciotola della planetaria o in una ciotola comune, versa il latte tiepido e sciogli il lievito fresco o secco con 2 cucchiaini di zucchero preso dal totale previsto per la ricetta.





Quando il lievito e lo zucchero si saranno sciolti, aggiungi lo zucchero rimanente, la farina 00, la farina manitoba, l'uovo intero, la scorza dell'arancia o di limone grattugiata, la vaniglia e comincia ad impastare.

Versa l'olio di semi e impasta fino ad ottenere un panetto omogeneo che si stacchi facilmente dalle pareti della ciotola.

Trasferisci il panetto su un piano da lavoro infarinato e continua ad impastare fino ad ottenere una pagnotta liscia ed elastica.









Posiziona l'impasto ottenuto in una ciotola infarinata, copri e lascia lievitare in un posto caldo fino al raddoppio, ci vorranno all'incirca un paio d'ore.

Mentre l'impasto lievita, prepara il ripieno: in una ciotola mescola lo zucchero con la scorza grattugiata delle arance o dei limoni.

Una volta che l'impasto ha raggiunto il doppio del suo volume iniziale, ponilo su un piano da lavoro infarinato e stendilo con l'aiuto di un mattarello. Dagli una forma rettangolare spessa circa 1 centimetro.









Dopo aver steso l'impasto, ricoprine la superficie con il mix di zucchero e buccia di arancia, a questo punto, molto delicatamente, ripiega il rettangolo su se stesso, dalla parte più corta, fino ad ottenere un rotolo.

Con un coltello ben affilato, taglia il rotolo a fette spesse 1,5 centimetri circa.









Otterrai delle girelle, ovvero gli arancini, o limoncini, che adesso dovrai friggere in questo modo:

Prendi una padella dai bordi alti, adatta alla frittura e mettici abbondante olio di semi di arachide, accendi il fuoco e aspetta che l'olio si scaldi, capirai quando è ora di tuffare gli arancini immergendo la punta di uno stuzzicadenti nell'olio, se si formano subito delle minuscole bolle sullo stecchino vuol dire che la temperatura è quella giusta.

Friggi gli arancini 4-5 pezzi alla volta, 1 minuto per lato. Man mano che gli arancini di carnevale saranno gonfi e ben coloriti scolali con una schiumarola e lasciali asciugare su carta per fritti.





ARANCINI DI CARNEVALE MARCHIGIANI

Gli arancini di Carnevale sono un dolce tipico marchigiano, perfetto per celebrare questa festa con gusto e tradizione. Conosciuti anche come limoncini, si preparano con una pasta brioche soffice, arricchita da zucchero e scorza d'arancia o limone. La loro caratteristica forma a girella li rende non solo deliziosi ma anche belli da vedere. Ideali per chi ama i dolci fritti, gli arancini possono essere anche cotti al forno per una versione più leggera.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un impasto perfetto, utilizza farina Manitoba che garantisce una maggiore elasticità. Se non hai scorze fresche, puoi sostituirle con essenze naturali di agrumi. Gli avanzi di pasta brioche possono essere utilizzati per preparare mini girelle salate o dolci. Per una variante più leggera, cuoci gli arancini al forno a 180°C per 15-20 minuti.

COME CONSERVARE GLI ARANCINI DI CARNEVALE

Puoi conservare gli **arancini di Carnevale** sotto una campana di vetro per dolci per massimo due giorni, mantenendo intatta la loro fragranza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Strauben del Trentino: un dolce fritto tipico delle Alpi, perfetto per le feste.

King Cake: il dolce del Carnevale americano con zucchero colorato.

Migliaccio: una torta tradizionale napoletana a base di semolino e ricotta.

Struffoli: piccole palline di pasta fritte, ricoperte di miele e confettini.

<u>Chiacchiere</u>: croccanti sfoglie fritte spolverate di zucchero a velo.