

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arancini di carnevale

---

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 FORNO*

---



Gli arancini di carnevale sono un dolce tipico del carnevale marchigiano, conosciuti anche come limoncini, la ricetta prevede strisce di pasta lievitata spalmate di zucchero e scorza d'arancia o di limone e poi arrotolate su se stesse come delle girelle.

Ovviamente la **cottura tipica per gli arancini di carnevale è il fritto**, altrimenti non sarebbe una ricetta di carnevale! Ad ogni modo, se per tanti motivi non puoi o non vuoi friggere, **gli arancini di carnevale si possono cuocere anche in forno**, ovviamente non avranno la stessa consistenza della ricetta originale, ma sono ugualmente apprezzabili.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare gli arancini di carnevale con le tue mani per poi gustarli con la tua famiglia o con gli amici.

Se sei alla ricerca di [ricette golose per il carnevale](#), ecco alcuni consigli che potrebbero interessarti:

[Strauben del Trentino](#)

[King Cake](#)

[Migliaccio](#)

[Struffoli](#)

[Chiacchiere](#)

## PER LA PASTA BRIOCHE

FARINA MANITOBA in alternativa farina tipo 0 - 200 gr

LATTE TIEPIDO 130 ml

FARINA 00 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

OLIO DI SEMI 50 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO oppure 3g di quello secco - 8 gr

ESSENZA DI VANIGLIA o vanillina - 1 gr

UOVO 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

SCORZA DI ARANCIA GRATTOGIATA 1

## PER IL RIPIENO

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTOGIATA o di limone - 2

## OLIO DI SEMI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

## PREPARAZIONE

- 1 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.



**2** 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.





**3** 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.





- 4 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.





**5** 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 metti 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.







## CONSERVAZIONE

Puoi conservare gli arancini di carnevale sotto una campana di vetro per dolci per non più di due giorni.