

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Castagnole alla ricotta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



Le **castagnole alla ricotta** sono la variante più tenera e delicata delle classiche castagnole di Carnevale. Grazie alla presenza della ricotta nell'impasto, queste **piccole pepite dorate** non hanno bisogno di tempi di riposo e restano incredibilmente fragranti anche il giorno dopo. È la ricetta ideale per chi cerca un dolce fritto che non risulti pesante, ma che anzi si sciolga letteralmente in bocca.

Per completare il tuo buffet delle feste, potresti affiancarle alle croccanti [Chiacchiere al cioccolato fondente](#) o preparare delle golose [Chiacchiere al pistacchio](#). Se ami i dolci della tradizione, non perderti la nostra versione delle [Castagnole classiche](#)

o le profumatissime [Bugnes](#). Preparare le castagnole alla ricotta è semplicissimo: basta lavorare gli ingredienti in una ciotola e tuffare le palline nell'olio ben caldo per ottenere un risultato da vera pasticceria.

## INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

UOVA 2

RICOTTA VACCINA 250 gr

ZUCCHERO 70 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SCORZA DI LIMONE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

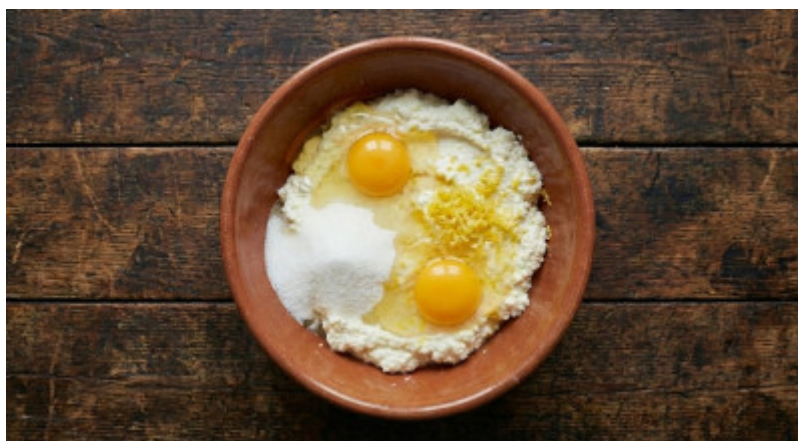
## PER DECORARE

ZUCCHERO

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE DELLE CASTAGNOLE ALLA RICOTTA

- 1 Sgocciola bene la ricotta eliminando tutto il siero in eccesso, poi mettila in una ciotola e lavorala brevemente con una forchetta per renderla cremosa. Aggiungi alla ricotta lo zucchero, le uova, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale. Setaccia la farina insieme al lievito e incorporali gradualmente all'impasto di ricotta. Mescola energicamente il composto finché non risulterà omogeneo e senza grumi. Continua a mescolare finché non otterrai un panetto morbido, leggermente appiccicoso ma lavorabile.



**2** Preleva piccole porzioni di impasto (grandi circa come una noce) e rotolale tra le mani per formare delle palline. Cerca di farle tutte della stessa dimensione per garantire una

cottura uniforme. Scalda abbondante olio di semi in una casseruola profonda. Per capire se è pronto, immergi uno stecchino: se vedi formarsi delle bollicine intorno, la temperatura è perfetta (circa 170°C). Immergi poche castagnole alla volta nell'olio caldo, così da non abbassare troppo la temperatura. Rigirale spesso con la schiumarola finché non diventeranno gonfie e uniformemente dorate su tutta la superficie. Scola le castagnole e adagiale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.





**3** Passa le castagnole ancora calde nello zucchero semolato oppure attendi che si raffreddino leggermente per spolverizzarle con lo zucchero a velo. Servi subito e goditi questa morbida bontà!



## IDEE ALTERNATIVE

Qualche piccolo consiglio per delle varianti speciali!

Versione senza glutine: Puoi utilizzare un mix di farina di riso e fecola di patate in parti uguali,

aggiungendo un pizzico di gomma di xantano per legare meglio l'impasto.

Versione senza lattosio: Sostituisci la ricotta vaccina con una ricotta senza lattosio o con una ricotta di soia ben sgocciolata.

L'idea vegetariana/vegana: Per una versione senza derivati animali, sostituisci la ricotta con del tofu vellutato frullato e usa un sostituto dell'uovo (come mezza banana schiacciata o un mix di acqua e semi di lino).

L'idea WOW: Una volta pronte, farcisci le castagnole con una sac-à-poche riempita di crema pasticceria o crema al pistacchio. Trovi altre [idee qui](#)

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Passa la ricotta attraverso un setaccio a maglie strette prima di unirla agli altri ingredienti. Questo eliminerà ogni grumo, rendendo l'impasto delle tue castagnole alla ricotta liscio e vellutato.

Lo sfizio in più: Aggiungi all'impasto i semi di una bacca di vaniglia o un cucchiaino di cannella in polvere per dare un aroma ancora più avvolgente.

L'idea per i bambini: Crea delle "mini castagnole" grandi quanto una nocciola: i più piccoli si divertiranno a mangiarle come se fossero dei pop-corn dolci

Idea antispreco: Se ti avanza della ricotta, non lasciarla scadere: puoi utilizzarla per mantecare [una pasta veloce](#) o per preparare una crema dolce lampo [come questa](#)

## CONSERVAZIONE

Le castagnole alla ricotta sono ottime appena fatte, ancora tiepide. Tuttavia, si conservano bene per 1-2 giorni sotto una campana di vetro o in un sacchetto di carta. Prima di servirle nuovamente, puoi passarle per qualche secondo in forno caldo per ridare loro fragranza.