

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole ripiene

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **castagnole ripiene** sono l'evoluzione golosa delle classiche [castagnole di Carnevale](#). Immagina la sofficità della pallina fritta che, al morso, rivela un cuore cremoso e vellutato di [crema pasticcera](#). È una vera delizia, una delle idee più golose da inserire nella tua [raccolta di ricette delle castagnole](#), che le trasforma in qualcosa di simile a dei deliziosi [bignè alla crema](#). Se ami le varianti, dopo aver provato le colorate [castagnole all'alchermes](#), questa versione farcita ti conquisterà. La base è una classica crema pasticcera, che puoi preparare anche in versione [al cioccolato](#) o [senza uova](#) per accontentare tutti. E se la frittura ti appassiona, perché non provare anche le [frittelle di mele velocissime](#) o le originali [chiacchiere al pistacchio](#)?

INGREDIENTI PER LE CASTAGNOLE

RIPIENE

CASTAGNOLE ALLA RICOTTA 35

CREMA PASTICCERA 200 gr

ZUCCHERO A VELO

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

COME FARE LE CASTAGNOLE RIPIENE

- 1 Prepara le basi: Prima di iniziare, assicurati di avere pronto l'impasto seguendo la ricetta delle tue [Castagnole alla Ricotta](#) e che la [Crema Pasticcera](#) sia già pronta e ben fredda di frigorifero.



2 Friggi le castagnole: Porta l'olio alla giusta temperatura (circa 170°C). Forma le palline di impasto e tuffale nell'olio caldo. Girale spesso finché non saranno ben dorate uniformemente.

Asciuga e raffredda: Scolale con la schiumarola e adagiale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciale intiepidire per qualche minuto: è importante che non siano bollenti quando andrai a farcirle, altrimenti la crema potrebbe sciogliersi troppo.



3 Prepara la sac-à-poche: Mentre le castagnole riposano, inserisci la crema pasticcera nella sac-à-poche dotata del beccuccio a stella.

Farcisci: Prendi una castagnola tra le mani, inserisci delicatamente il beccuccio fino al centro della pallina e premi la sac-à-poche. Riempi finché non senti la castagnola "gonfiarsi" leggermente tra le dita e diventare più pesante.

Tocco finale: Disponi le castagnole ripiene su un piatto da portata e spolverale con abbondante zucchero a velo. Servile subito per gustarle al meglio!



IDEE ALTERNATIVE

La crema pasticcera è un classico, ma il ripieno può essere personalizzato in mille modi!

Con crema al cioccolato: Farcisci le castagnole con una golosa crema pasticcera al cioccolato o, per una scorciatoia super amata dai bambini, con della crema spalmabile alle nocchie.

Con la ricotta: Prepara una crema mescolando 250g di ricotta fresca ben scolata con 80g di zucchero a velo e gocce di cioccolato. Il risultato ricorderà il ripieno dei cannoli siciliani.

Con la crema al pistacchio: Per un tocco raffinato, riempi le castagnole con una crema spalmabile al pistacchio di buona qualità.

Con lo [zabaione](#): Per una versione dedicata agli adulti, farciscile con uno zabaione denso e freddo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per delle castagnole ripiene che sembrano uscite da una pasticceria.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è usare un beccuccio liscio e appuntito e farcire la castagnola delicatamente, fermandoti non appena la senti "gonfiare" e diventare più pesante tra le dita. In questo modo sarà piena al punto giusto, senza rischiare di rompersi.

Lo sfizio in più: Invece del classico zucchero a velo, puoi intingere la parte superiore delle castagnole ripiene in una glassa al cioccolato fondente fuso. Diventeranno dei veri e propri pasticcini.

L'idea per i bambini: La farcitura è la parte più divertente! Prepara una ciotola di crema e una di Nutella e lascia che i bambini (con il tuo aiuto) riempiano le loro castagnole preferite.

Idea antispreco: Ti è avanzata della crema pasticcera? È perfetta per farcire dei bignè, per creare delle coppette con frutta fresca o come base per un tiramisù. Se invece ti avanzano delle castagnole vuote, il giorno dopo puoi trasformarle in castagnole all'alchermes!

CONSERVAZIONE

Le castagnole ripiene andrebbero preparate e gustate in giornata. Con il passare del tempo, la crema tende ad ammorbidire l'impasto fritto, facendogli perdere la sua fragranza. Se avanzano, conservale in frigorifero in un contenitore, ma consumale entro il giorno successivo.