

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole

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

DOSI PER: [35 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

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



Le castagnole sono il **tipico dolce di carnevale italiano** che viene **cucinato in tutto il paese**, seppur, in alcuni casi è chiamato in modo diverso. Le **castagnole** sono delle deliziose **frittelle di impasto dolce, fritte per immersione** in olio da frittura, e poi rotolate, ancora calde, nello zucchero semolato che le ricopre su tutta la superficie. La **ricetta delle castagnole** è di origine antica e contadina, cucinata con pochi ingredienti basilari che solitamente si trovano sempre in casa, come uova, burro e farina.

Segui la nostra ricetta completa di video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani le castagnole, il tipico dolce del carnevale italiano, ti

avviso che non potrai più smettere di mangiarle!

Ecco altre ricette di dolci di carnevale che potrebbero piacerti:

[Chiacchiere](#)

[Strauben](#)

[Krapfen](#)

[Struffoli](#)

[Frittelle mela e uvetta](#)

INGREDIENTI PER LE CASTAGNOLE

FARINA 00 230 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 40 gr

UOVA 2

LIQUORE ALL'ANICE ½ bicchierini

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

SCORZA DI LIMONE

ESSENZA DI VANIGLIA

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare delle perfette castagnole fritte di carnevale, come da tradizione: usa del burro a temperatura ambiente, taglialo a pezzettini piccoli e mettilo in una ciotola capiente. Insaporisci il burro con un pizzico di sale, una grattugiata di scorza di limone fresca, aggiungi lo zucchero, l'essenza di vaniglia e il liquore; inizia a lavorare il composto con una forchetta.





- 2 Quando gli ingredienti cominciano ad amalgamarsi, unisci un uovo e lavora per farlo assorbire, quando l'uovo sarà inglobato nella pastella, aggiungi anche il secondo e mescola.





3 A questo punto unisci la farina setacciata e il lievito previsto, mescola fino a che l'impasto non diventa lavorabile con le mani, forma un panetto e fai riposare per una mezz'ora circa.





4 Dopo il riposo, riprendi il panetto e stendilo in un filone spesso 3-4 cm., taglia il filoncino a

tocchetti e da ogni tocchetto ricava una pallina, in alcune regioni vengono fritti direttamente i tocchetti che rendono le castagnole di forma allungata.





5 Metti a scaldare l'olio di semi di arachide in una pentola adatta alla frittura e, quando ha raggiunto la temperatura, tuffaci le castagnole, puoi anche metterne diverse alla volta, l'importante è che abbiano spazio per galleggiare nell'olio.

Quando le castagnole sono dorate su tutta la superficie, scolale con una schiumarola e mettile su un foglio di carta assorbente, in modo che perdano l'olio in eccesso. Rotola le castagnole tra lo zucchero semolato che avrai sistemato in una ciotola, e servile ancora calde, tiepide o a temperatura ambiente.





CONSIGLIO

Se ti avanzano delle castagnole, non riporle in frigo, altrimenti la loro consistenza diventerà sgradevole e molliccia.