

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il segreto per castagnole perfette? Scoprilo qui!

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 dolce tipico di Carnevale, fritte e avvolte nello zucchero per un gusto irresistibile. Scopri la nostra ricetta facile di questi magnifici dolci fritti, pochi ingredienti per un risultato perfetto!

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 11

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO SEMOLATO

COME FARE LE CASTAGNOLE DI CARNEVALE

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.









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.









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.









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









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.









CASTAGNOLE DI CARNEVALE: IL DOLCE FRITTO CHE CONQUISTA TUTTI

Le castagnole sono il dolce simbolo del Carnevale, amate in tutta Italia per la loro semplicità e bontà. Soffici dentro e croccanti fuori, vengono fritte in olio bollente e poi rotolate nello zucchero semolato per un tocco irresistibile. Questa ricetta tradizionale è facile da realizzare e ti permetterà di portare in tavola il sapore autentico delle feste!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Olio alla giusta temperatura: friggi a circa 170°C per ottenere castagnole leggere e dorate.

Varianti golose: aggiungi un ripieno di crema o cioccolato per una versione ancora più irresistibile.

Riduzione dello spreco: se avanzano, conservale a temperatura ambiente in un contenitore ermetico.

Liquore nell'impasto: l'anice dona un tocco aromatico, ma puoi sostituirlo con rum o limoncello.

COME SI CONSERVANO LE CASTAGNOLE FRITTE

Le castagnole si conservano per 1-2 giorni a temperatura ambiente in un contenitore ermetico. Evita di metterle in frigorifero per non alterarne la consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere di Carnevale: croccanti e leggere, il dolce più amato del periodo.

Krapfen ripieni: soffici e golosi, perfetti con crema o marmellata.

Frittelle di mele: dolci, leggere e profumate.

Zeppole di San Giuseppe: fritte o al forno, ripiene di crema pasticcera.

Bugnes francesi: una variante d'oltralpe delle castagnole.

Frittelle di carnevale: morbide e delicate, ideali per un dolce veloce.