

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di carnevale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le **frittelle di Carnevale** sono un dolce fritto, tipico del **periodo di Carnevale in Italia**. Esistono diverse varianti regionali, dolci e salate, e le ricette possono includere ingredienti, oltre a uova, farina, zucchero, tipo frutta secca, cioccolato o uvetta.

Come base, le frittelle di carnevale hanno sempre una pastella di uova, zucchero e farina.

Piatto povero e contadino, nel secolo scorso spesso **le frittelle erano fritte in strutto di maiale**, al giorno d'oggi la **frittura in olio di semi di arachide** sostituisce egregiamente la frittura in strutto, mantenendo la croccantezza della ricetta senza provocare i danni della frittura in grasso animale

alla salute. Le frittelle di carnevale, per mantenere la loro **consistenza tipica**, devono essere fritte in abbondante olio caldo (**frittura a immersione**) e poi servite spolverate di zucchero semolato, il quale regala alle frittelle il **tipico gusto croccante**.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico, per portare in tavola queste deliziose frittelle di carnevale.

Se ami festeggiare il [carnevale](#), ecco per te alcune ricette che devi provare:

[Frittelle di mele e uvetta](#)

[King Cake](#)

[Migliaccio](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Struffoli senza glutine](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 240 gr

LATTE 150 ml

ZUCCHERO 75 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

SCORZA DI LIMONE

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come preparare delle gustose frittelle di carnevale, morbide dentro ma con la crosticina esterna croccante che farà impazzire tutti! In una ciotola capiente, sguscia le uova e aggiungi lo zucchero, sbatti bene con una forchetta fino a far amalgamare bene i due ingredienti. Aggiungi la farina setacciata e il lievito per dolci, infine condisci la pastella con scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale.





2 Fai amalgamare aggiungendo il latte a filo. Continua a lavorare il composto fino a ottenere una pastella liscia e densa, priva di grumi.

Metti a scaldare 3 dita d'olio di semi d'arachide in un pentolino e, quando è ben caldo, friggi le frittelle aiutandoti con due cucchiari per buttare la pastella nell'olio bollente: le frittelle non devono essere troppo grandi per cuocere bene all'interno, abbi anche l'accortezza di farle tutte di dimensioni simili.





3 Man mano che le frittelle sono dorate, riponi le frittelle di carnevale sulla carta

assorbente e passale subito, rotolandole, nello zucchero semolato. Servile calde o tiepide o a temperatura ambiente, anche fredde sono buone ma non far passare più di 24 ore per consumarle altrimenti perdono fragranza.





