

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Graffe Napoletane Fritte: Ricetta Originale con Patate (Soffici)

---

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

DOSI PER: [20 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

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

---



Le **graffe fritte** sono le regine dello street food napoletano e del Carnevale: ciambelle dolci, dorate e ricoperte di zucchero che conquistano al primo morso. Il segreto per farle venire **alte e soffici** come quelle del bar? È tutto nella ricetta originale **con le patate nell'impasto**. A differenza delle versioni veloci, l'amido delle patate mantiene l'interno umido e morbidissimo, evitando che ildolce si secchi o assorba troppo olio. Ecco **come preparare a casa le vere graffe napoletane**, asciutte e profumate, perfette da alternare alle friabili [Chiacchiere di Carnevale](#).

A Napoli, però, la tradizione vuole che il vassoio delle feste sia ricco e variegato. Queste ciambelle, infatti, vengono spesso servite insieme al [Migliaccio Napoletano](#), la storica torta di semolino e ricotta profumata agli agrumi. E per un abbinamento davvero goloso? Accompagna le **graffe calde** con i [Tortelli Fritti ripieni](#): il loro cuore cremoso alla ricotta completa alla perfezione la sofficià dell'impasto lievitato.

## INGREDIENTI PER IL LIEVITINO

LATTE INTERO 120 gr

FARINA 00 130 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 3 gr

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLE GRAFFE DI CARNEVALE

PATATE patate a pasta gialla o bianca - 300 gr

FARINA MANITOBA 400 gr

FARINA 00 70 gr

UOVA MEDIE 3

ZUCCHERO 50 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

MIELE DI ACACIA 8 gr

SCORZA DI LIMONE 1

SALE FINO 8 gr

## INGREDIENTI PER IMBURRARE

BURRO 30 gr

## INGREDIENTI PER FRIGGERE E ZUCCHERARE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

ZUCCHERO 200 gr

# COME FARE LE GRAFFE FRITTE NAPOLETANE

**1** Per preparare le **graffe** lava e lessa le **patate**; ci vorranno circa 30 minuti in base alla loro

grandezza. Prepara intanto il **lievitino**: in una ciotola unisci la farina setacciata, il **lievito di birra** disidratato e miscelali con il **latte tiepido** fino a ottenere un composto omogeneo.

Copri il lievitino con la pellicola trasparente e lascialo **lievitare** in forno spento con luce accesa per **1 ora**.





**2** Quando le **patate** saranno cotte, pelale, schiacciale con uno schiacciapatate e lascia intiepidire il tutto. In una **planetaria** munita di **foglia** versa le due **farine setacciate**, il **miele** e lo **zucchero**.





**3** Aggiungi le **patate** ormai tiepide, la **scorza di un limone** grattugiata, le **uova** leggermente sbattute, quindi aziona la **planetaria** con la **foglia**: quando l'impasto sarà ben sodo e raccolto nella foglia, sostituiscila con il **gancio** e aggiungi il **lievitino**.

Continua a lavorare il composto fino a che il **lievitino** sarà ben incorporato, quindi aggiungi il **sale** e incorpora il **burro ammorbidito** un pezzetto alla volta, aspettando che si sia assorbito prima di procedere con il successivo.







- 4 Trasferisci l'impasto sul piano da lavoro leggermente unto con il **burro fuso** e lavoralo con le mani per renderlo liscio e formare una palla. Ponilo in una ciotola, copri con pellicola trasparente e lascia **lievitare per 2 ore** in forno spento con luce accesa.

Trascorso il tempo, riporta l'impasto sul piano unto e forma un filone. Suddividi in porzioni di circa **60 g**, crea delle palline lisce e buca il centro con le dita allargando il foro per ottenere la classica forma a **ciambella**.



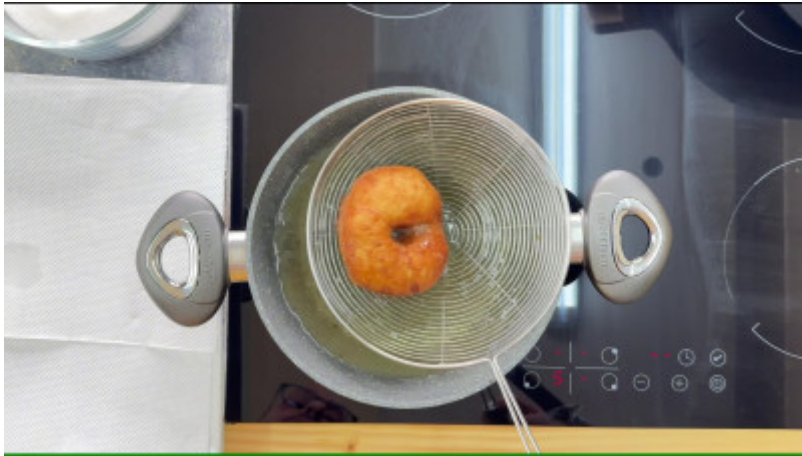
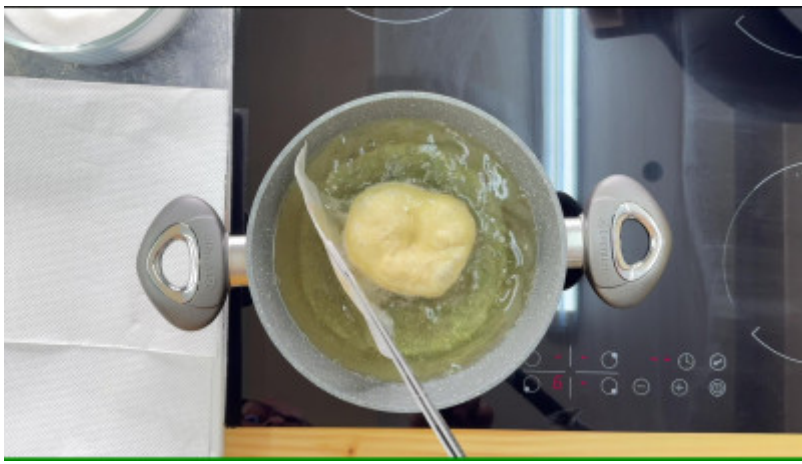


**5** Allarga delicatamente il foro centrale e adagia le ciambelle su una leccarda foderata con **carta forno**. Copri con un canovaccio pulito e lasciale **lievitare** in forno spento con luce accesa per **1 ora**.

A lievitazione ultimata, scalda l'**olio** in un tegame capiente: dovrà arrivare alla temperatura di **160°**. Un consiglio furbo: taglia la carta forno attorno a ogni graffa per creare un supporto individuale; questo ti aiuterà a non rovinare la forma spostandole.

Quando l'olio è a temperatura, immergi le graffe delicatamente con tutta la carta forno: si staccherà da sola dopo qualche secondo (rimuovila con una pinza). Friggi poche alla volta per un paio di minuti per lato, finché non saranno **ben dorate** in maniera uniforme. Scolale con una schiumarola e adagiale su un vassoio con carta assorbente.





6 Prendi le graffe ancora calde e passale immediatamente in un piatto colmo di **zucchero semolato**. Girale più volte in modo che lo zucchero aderisca perfettamente su tutta la superficie dorata. Le tue graffe sono pronte: servile **subito** per gustarle al massimo della loro sofficità!





## COME CONSERVARE LE GRAFFE NAPOLETANE (SOFFICI ANCHE

Le **graffe fritte napoletane** danno il meglio di sé appena fatte, quando sono ancora calde e lo zucchero è croccante. Tuttavia, grazie alla presenza delle **patate nell'impasto**, che trattengono l'umidità, si mantengono soffici più a lungo rispetto alle classiche ciambelle.

**A temperatura ambiente:** Puoi conservarle per massimo **24 ore** sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico (meglio se di latta). Per farle tornare come appena fatte, scaldale per 10 secondi al microonde o pochi minuti in forno caldo prima di servirle.

**Congelamento:** Se ne hai fatte troppe, puoi congelare le graffe già fritte, ma **prima di passarle nello zucchero**. Quando vorrai mangiarle, lasciale scongelare a temperatura ambiente e poi passale 5 minuti in forno caldo a 180°C. Solo alla fine ripassale nello zucchero semolato.

## 3 SEGRETI PER GRAFFE NAPOLETANE SOFFICI E PERFETTE

### 3 Segreti per Graffe Napoletane Soffici e Perfette

**Quale lievito usare?** Per ottenere la vera consistenza "filante" e morbida delle graffe napoletane, devi usare rigorosamente il **lievito di birra** (fresco o secco). Evita il lievito istantaneo per dolci: otterresti delle ciambelle più simili a biscotti, che si induriscono subito dopo la frittura.

**Le patate giuste:** Scegli patate a pasta gialla o, meglio ancora, **patate vecchie** (ricche di amido e con meno acqua). Questo ti permetterà di ottenere un impasto lavorabile che non richiede troppa farina aggiuntiva, garantendo graffe leggerissime.

**Il trucco della temperatura:** Il nemico numero uno del fritto è la temperatura sbagliata. Se l'olio è troppo caldo (sopra i 170°C), le graffe si scuriscono subito fuori ma restano crude dentro. Se è troppo freddo (sotto i 160°C), si impregnano di olio e diventano pesanti. L'investimento migliore? Un termometro da cucina!