PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pettole dolci pugliesi

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO*



Capita spesso di aver voglia di un dolcetto fritto e confortante, ma l'idea di dover impastare faticosamente a lungo fa passare subito la fantasia. La soluzione è più semplice del previsto: le classiche **pettole dolci pugliesi**. Questo impastomorbidissimo si prepara in pochi minuti usando soloun cucchiaio di legno, garantendo bocconcini gonfi,dorati e irresistibili. Se ami le fritture fatte in casa, le alternative golose non mancano: per i più piccoli puoi provare le frittelle dolci al cioccolato, oppure, se preferisci uno spuntino salato, le sfiziose pettole pugliesi con le acciughe. Hai voglia di viaggiare con il gusto? Prepara in casa i churros classico dolcetto spagnolo o i croccanti strauben del Trentino.

Per un classico della nonna, le frittelle di riso sono semplicemente imbattibili, mentre per chi ha esigenze specifiche gli struffoli senza glutine mettono davvero tutti d'accordo a tavola. Ma adesso, acqua tiepida e farina alla mano: tuffiamoci nella calda tradizione!

INGREDIENTI PER LE PETTOLE DOLCI PUGLIESI

FARINA 00 500 gr

ACQUA TIEPIDA 350 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO o 3 g di quello secco - 10 gr

ZUCCHERO + q.b. per la decorazione finale - 1 cucchiaio da tè

SALE FINO 8 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

VINO COTTO o miele opzionali -

PREPARA LA RICETTA

1. Versa un po' dell'acqua tiepida (non bollente, altrimenti ucciderai il lievito) in una ciotolina e sciogli al suo interno il lievito di birra fresco insieme a un cucchiaino di zucchero.

   Metti la farina nella ciotola grande, fai un buco al centro e versa il lievito appena sciolto.

Inizia a mescolare con il cucchiaio di legno, aggiungendo la restante acqua tiepida a filo.

Copri la ciotola con la pellicola trasparente e avvolgila in una coperta o mettila nel forno spento con la luce accesa.









2 Lascia lievitare per circa 2 ore, finché l'impasto non sarà triplicato di volume e presenterà delle bolle in superficie.

Versa abbondante olio di semi nella padella a bordi alti e scaldalo fino a raggiungere la temperatura di circa 170°C.

Bagna due cucchiai in un bicchiere d'acqua (questo eviterà che la pasta si appiccichi). Preleva una cucchiaiata di impasto con un cucchiaio e usa l'altro per farla scivolare delicatamente nell'olio caldo.

Friggi poche pettole per volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Girale spesso con la schiumarola finché non diventano gonfie e uniformemente dorate su tutti i lati.





3

Scola le pettole con la schiumarola e appoggiale su un vassoio rivestito di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Rotola le pettole ancora ben calde nello zucchero semolato per farlo aderire perfettamente. In alternativa, servile caldissime irrorate con miele o il tradizionale vincotto pugliese.





Trucchi, consigli e varianti

Il segreto principale per una riuscita perfetta sta nella temperatura dell'acqua in cui si scioglie il lievito: deve essere appena tiepida, altrimenti le alte temperature inattivano il lievito bloccando la lievitazione. Anche la lavorazione dell'impasto è fondamentale. Non serve usare le mani o un'impastatrice: sbatti energicamente l'impasto dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno per incorporare più aria possibile.

Durante la frittura, mantieni l'olio costante a circa 170°C; tuffare poche palline alla volta eviterà bruschi cali di temperatura. Usa la tecnica dei due cucchiai bagnati in acqua per prelevare la pastella in modo fluido senza farla appiccicare.

Per quanto riguarda le varianti, la tradizione offre diverse soluzioni per guarnire: oltre al classico zucchero semolato (in cui i bocconcini vanno rotolati ancora bollenti), puoi optare per una golosa cascata di miele fluido, oppure per il vincotto pugliese, vera firma territoriale di questo dolce.

Conservazione

I dolci fritti danno il meglio di sé appena fatti, ancora caldi e croccanti. Tuttavia, se avanzano, puoi conservare le pettole a temperatura ambiente per 1 giorno, riposte all'interno di un sacchetto di carta per il pane. Conservarle in frigorifero o in contenitori ermetici di plastica è sconsigliato, in quanto l'umidità le renderebbe mollicce rovinando la consistenza esterna. Per farle rinvenire, scaldale in forno preriscaldato a 180°C per un paio di minuti prima di servirle. Il congelamento non è indicato.