

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli

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

DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO DELL'IMPASTO (30 MIN.)*



Non c'è Natale a Napoli senza [struffoli](#)! Un goloso [dolce](#) della tradizione diffuso anche in altre regioni, dove esistono varianti della ricetta che prendono nomi diversi come per esempio la [cicerchiata](#) o l'omonima versione [molisana](#). Queste deliziose palline di pasta vengono prima fritte, poi ricoperte di miele e infine decorate con canditi e confettini colorati! Uno sfizio irresistibile che ogni famiglia prepara durante le feste nella classica forma a piramide o a ciambella. Ottimi come fine pasto, gli struffoli non mancano mai al centro della tavola durante la classica tombolata... numero dopo numero, finiranno in un baleno!

Avete familiari celiaci? Nessun problema con la ricetta degli struffoli senza glutine!

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 40 gr

BURRO 40 gr

SCORZA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

PER GUARNIRE

MIELE 300 gr

ZUCCHERO 40 gr

ACQUA

CANDITI 150 gr

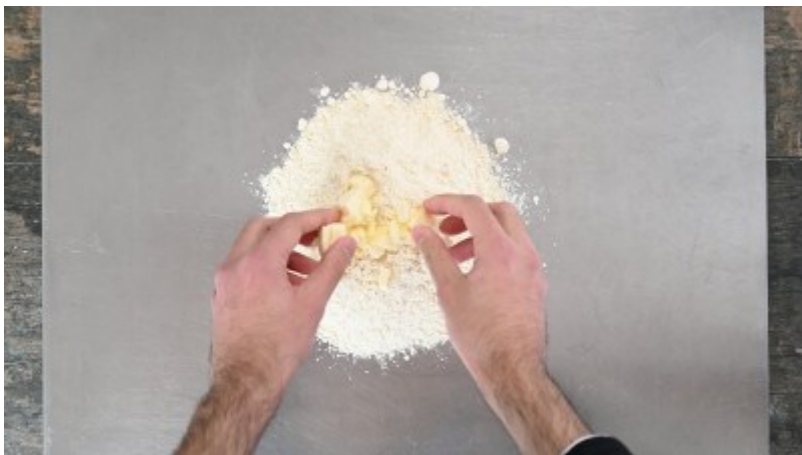
CODETTE COLORATE

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'impasto degli struffoli versate la farina sul piano di lavoro, aggiungete il burro a tocchetti e pizzicatelo con le dita per incorporarlo alla farina.



2 Create un incavo nel centro e versate le uova, i tuorli, il sale e lo zucchero.





3 Unite anche la scorza grattugiata di limone e sbattete le uova con una forchetta.

Impastate con le mani per incorporare la farina fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

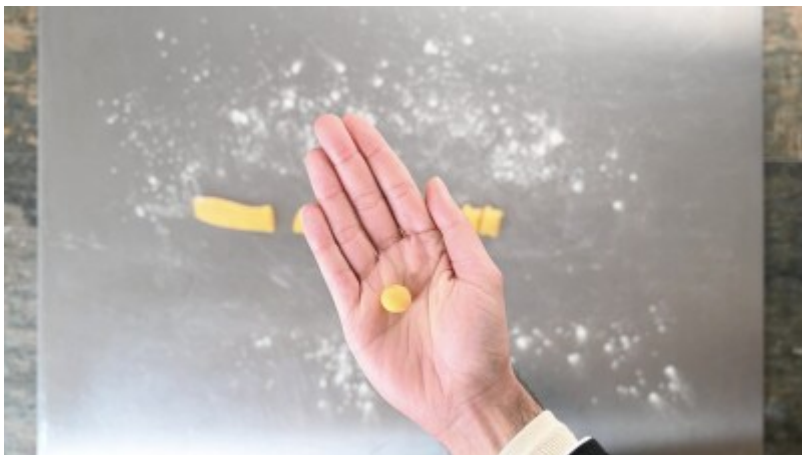


4 Trascorso il tempo di riposo dividete l'impasto in piccole porzioni e stendeteli con le mani

per formare dei filoncini.

Tagliate ogni filoncino a pezzetti e modellateli con i palmi delle mani per ottenere delle palline.





- 5** Scaldate l'olio di semi in un pentolino fino alla temperatura di 170° e friggete gli struffoli fino a doratura.

Scolate gli struffoli e trasferiteli su carta assorbente.



- 6** A questo punto versate il miele in una padella insieme all'acqua e allo zucchero.

Portate a bollore mescolando di tanto in tanto.



7 Una volta giunto a bollore abbassate la fiamma al minimo e aggiungete i canditi,

continuando a mescolare.

Infine unite anche gli struffoli fritti e amalgamate il tutto.



- 8** Trasferite gli struffoli su un piatto da portata e formate una piramide, poi decorate con canditi e confettini colorati a piacere!



