

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zeppole di San Giuseppe fritte

DOSI PER: 9 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Meravigliosa bontà della cucina partenopea: le **Zeppole di San Giuseppe fritte**, come vuole la tradizione napoletana! Un impasto a base di **farina**, **acqua**, **burro** e **uova**, la classica [pasta choux](#), formata a **ciambellina** e rigorosamente **fritta**. Una delizia per festeggiare **San Giuseppe** che ricorre il 19 marzo, **festa del papà**, che viene incoronata con questi [dolci](#) meravigliosi.

Soffici e golose, con il loro ripieno di [crema pasticceria](#) e **amarene**. Nessuno può resistere alle Zeppole di San Giuseppe fritte: una tentazione unica!

Scopri anche la [ricetta veloce](#) o la variante [senza burro!](#)

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Zeppole di San Giuseppe al cioccolato](#)

[Bigné di San Giuseppe](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Frittelle di mele e uvetta](#)

[Cannoli siciliani](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 120 gr

ACQUA 120 gr

UOVA 2 uova medie - 100 gr

BURRO 30 gr

ZUCCHERO 2 gr

SALE 2 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 250 gr

TUORLI D'UOVO 3 tuorli medi - 45 gr

ZUCCHERO 30 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

BACCA DI VANIGLIA mezza -

SALE 1 pizzico

PER LA DECORAZIONE E LA COTTURA

AMARENE SCIROPPATE 30 gr

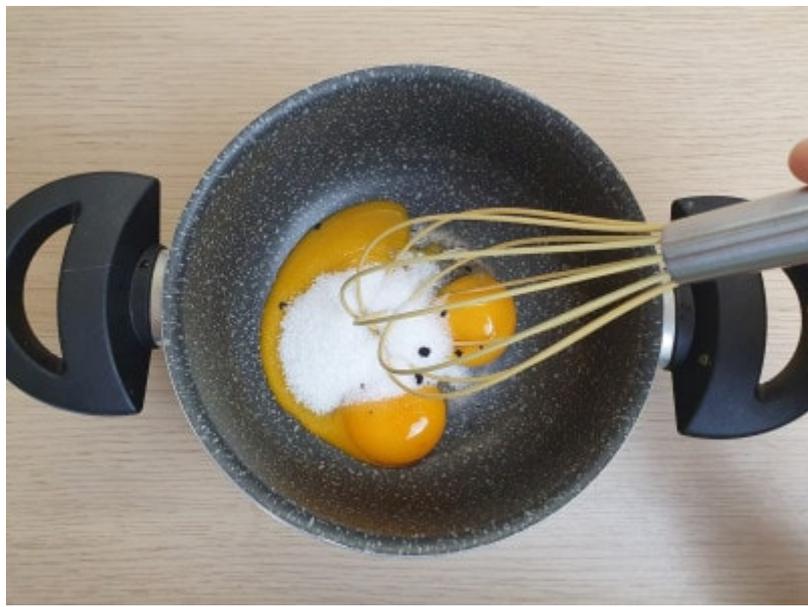
ZUCCHERO A VELO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le zeppole di San Giuseppe fritte inizia dalla crema pasticcera, scalda il latte in un pentolino a parte. In un tegame metti i tuorli d'uovo, lo zucchero, i semi estratti da mezza bacca di vaniglia e un pizzico di sale.



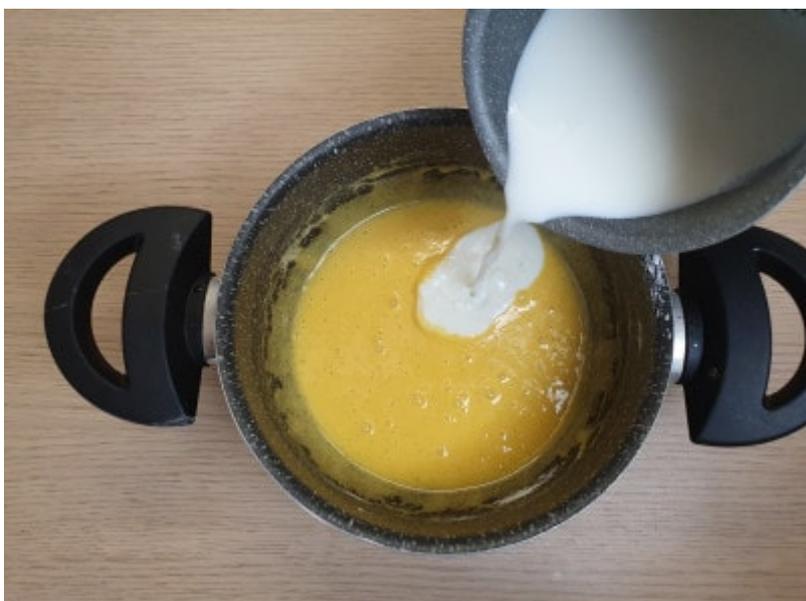


2 Mescola tutti gli ingredienti con una frusta a mano. Unisci anche l'amido di mais e fai incorporare.





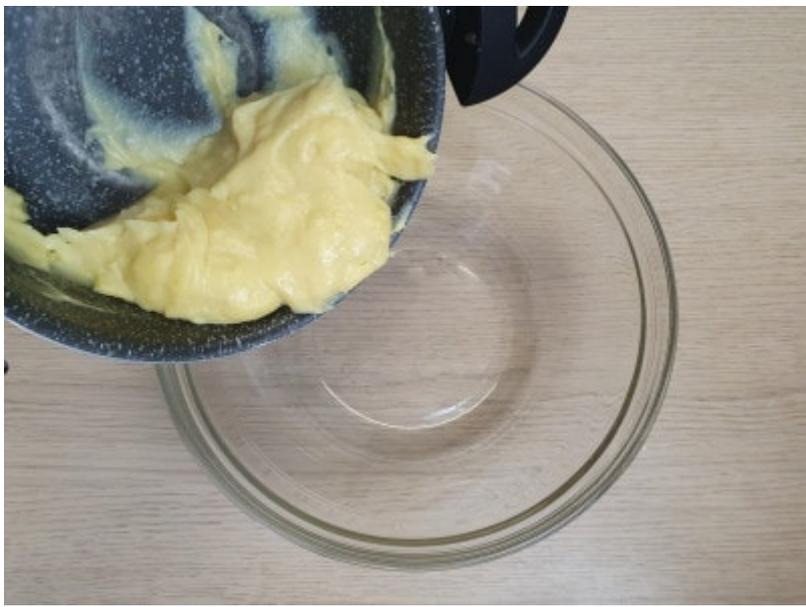
- 3 Aggiungi anche il latte caldo, poco alla volta, mescola con la frusta e porta il tegame sul fuoco, a fiamma moderata.





- 4 Continua a mescolare fino a quando la crema si sarà addensata. Versala poi in una scodella, con pellicola a contatto, in modo che si raffreddi.





5 In un altro tegame, versa l'acqua, il burro a pezzetti, lo zucchero e il sale e porta a bollore.



6 Togli dal fuoco e versa la farina tutta in una volta. Mescola con un cucchiaio di legno.



- 7 Trasferisci nuovamente il tegame sul fuoco e fai cuocere qualche minuto, sempre mescolando, finché l'impasto non sarà diventato omogeneo, si sarà staccato dai bordi e si sarà formata una palla.



- 8 Unisci un uovo alla volta e fai incorporare mescolando, non aggiungere il successivo fino a quando il precedente non è completamente assorbito.



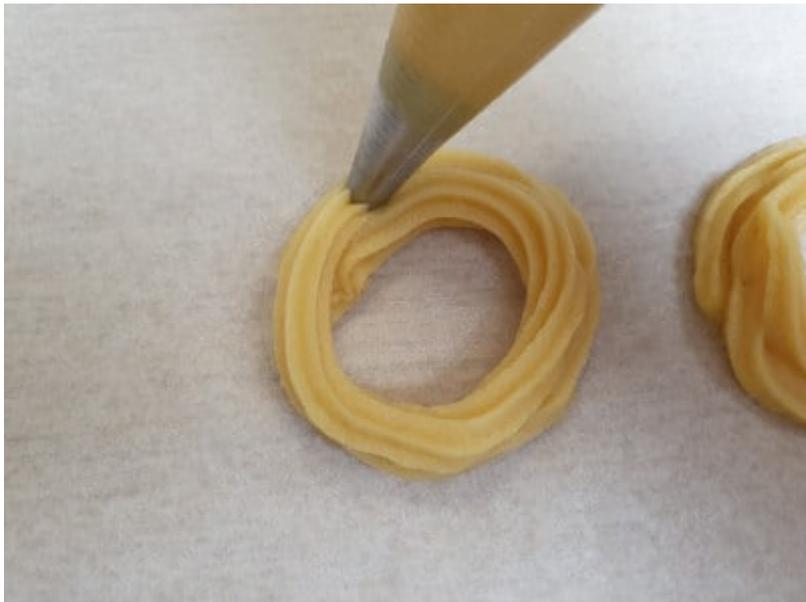


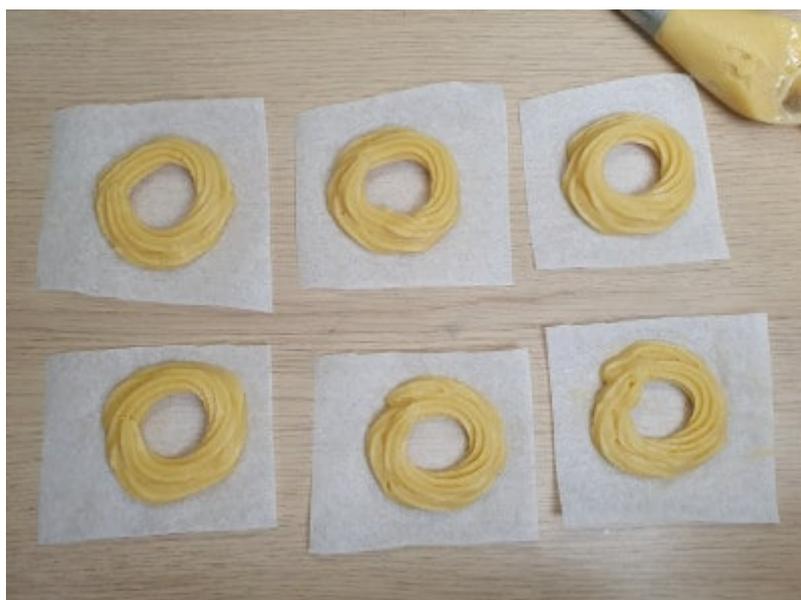
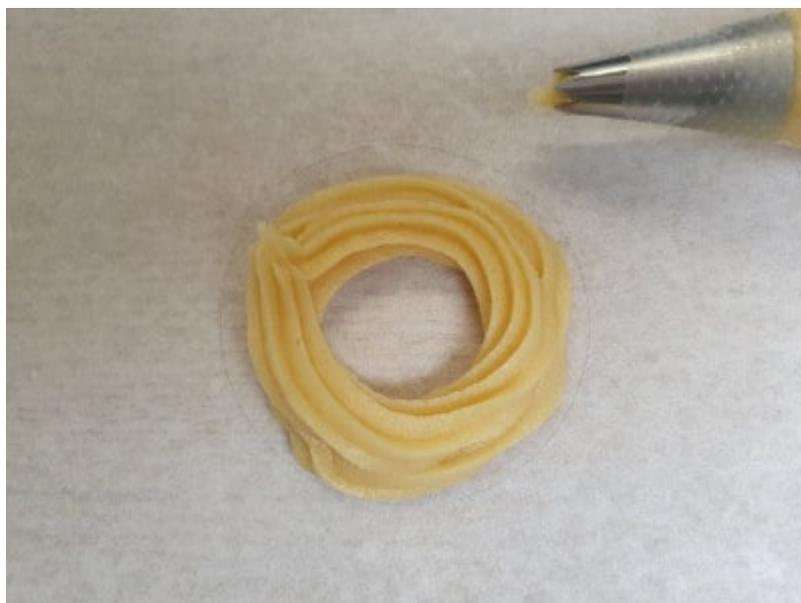
- 9 Una volta che la pasta choux è pronta, mettila all'interno di un-sac-à-poche con bocchetta a stella da 12 mm.





10 Per ciascuna zeppola, forma con il sac-à-poche 2 cerchi, uno sopra l'altro, del diametro di circa 6-7 cm, e continua così fino a quando non avrai terminato l'impasto. Ritaglia la carta sottostante in quadrati.





11 In un tegame alto scalda l'olio per la frittura, fino ad una temperatura di 165°C. metti

nell'olio una zeppola alla volta, aiutandoti con la carta da forno sottostante, che si staccherà facilmente dopo pochissimo.



- 12** Friggi alcune zeppole di San Giuseppe napoletane alla volta, 3-4 minuti per lato, avendo cura di girarle a metà cottura. Una volta che saranno gonfie e dorate, scolale e falle asciugare su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Prosegui con la cottura delle altre zeppole.





13 Riprendi la crema pasticcera e mettila in una sac à poche con bocchetta a stella e decora le Zeppole di San Giuseppe fritte con dei giri di crema in superficie.





14 Spolverizza con lo zucchero a velo e completa con le amarene. Le Zeppole di San Giuseppe fritte sono pronte da gustare e da offrire ai tuoi ospiti o da assaporare in famiglia.





CONSERVAZIONE

Consuma subito le Zeppole di San Giuseppe fritte o nel giro di qualche ora. Se dovessero avanzare, riponile in frigorifero per 1 giorno, meglio se in un contenitore ermetico. Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

Puoi preparare diverse varianti, cambiando la crema di farcitura: puoi utilizzare della crema pasticcera al limone, oppure una crema di ricotta o una crema pasticcera al cioccolato. Se non piace l'amarena, puoi sostituirla con un cucchiaino della tua confettura preferita.