

ANTIPASTI E SNACK

Zeppole salate: ricetta gourmet con mortadella

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se cerchi un'idea originale per un aperitivo o un antipasto che lasci tutti a bocca aperta, devi assolutamente provare queste **zeppole salate gourmet**. Dimentica le solite frittelle: qui la leggerezza della **pasta choux** incontra il sapore avvolgente di una farcitura che conquista al primo morso.

A differenza delle classiche [zeppole di San Giuseppe](#) dolci, questa versione salata punta tutto su una consistenza ariosa e una frittura asciutta. La base è una perfetta [pasta choux](#), la stessa tecnica che serve per realizzare lo scenografico [Zeppolone di San Giuseppe](#)

, ma declinata in una veste sfiziosa e irresistibile.

Per il ripieno, ti propongo una vellutata [mousse di mortadella](#) e granella di pistacchi, un abbinamento che ho già sperimentato con successo nei miei [fiori di zucca fritti](#) e che non delude mai.

Se ami i grandi classici dello street food come le [pizzelle fritte](#) o i [panzerotti scamorza e prosciutto](#), queste zeppoline diventeranno il tuo nuovo cavallo di battaglia per buffet e cene in compagnia.

INGREDIENTI PER LA PASTA CHOUX: LA BASE DELLE ZEPPOLE SALATE

ACQUA 200 gr

FARINA 00 125 gr

BURRO 40 gr

UOVA MEDIE circa 90-100 g pesate senza guscio - 3

SALE FINO 1 pizzico

COSA SERVE PER LA MOUSSE DI MORTADELLA E PISTACCHI

MORTADELLA DI BOLOGNA in un'unica fetta - 200 gr

RICOTTA VACCINA ben sgocciolata - 200 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 30 gr

INGREDIENTI PER LA COTTURA E LA DECORAZIONE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

GRANELLA DI PISTACCHI

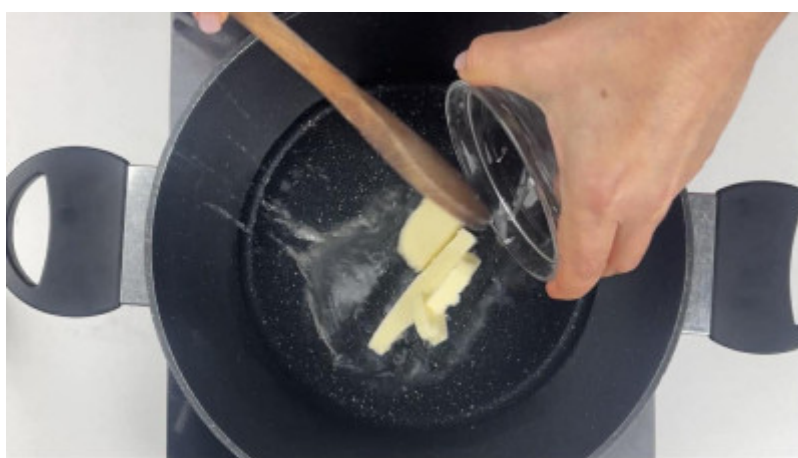
COME FARE LE ZEPPOLE SALATE DI PASTA CHOUX: I SEGRETI PER UN

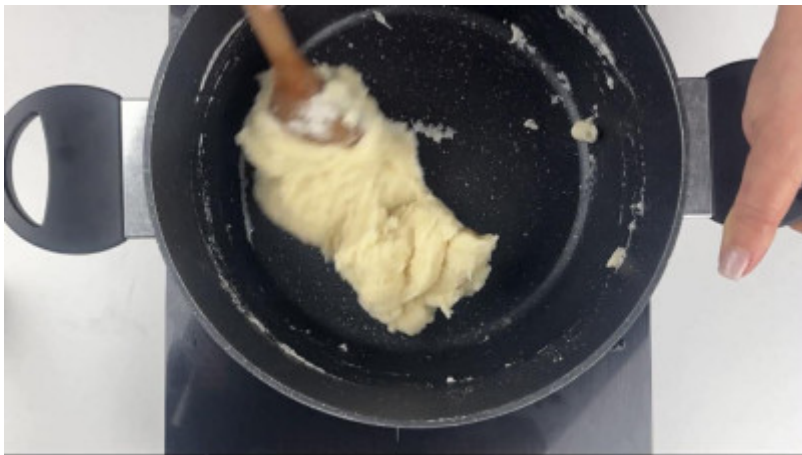
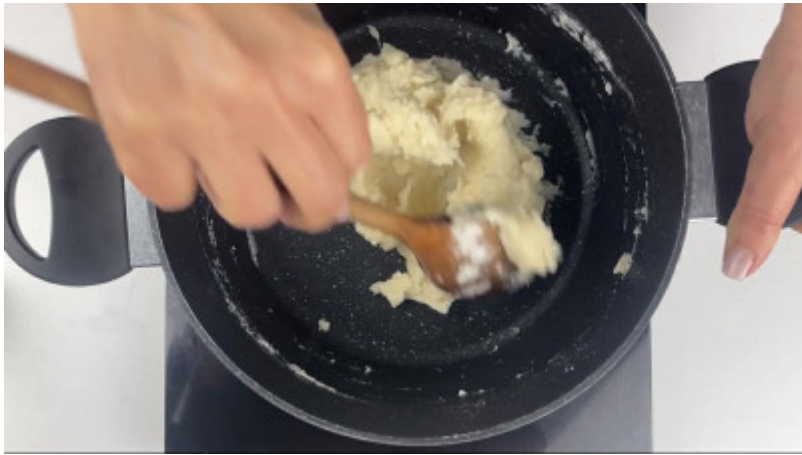
1 Per preparare le **zeppole salate**, inizia dalla preparazione della **pasta choux**. Versa l'acqua in una pentola dal fondo spesso, aggiungi il burro e porta a bollore.

RISULTATO PERFETTO

Aggiungi anche il sale e spegni la fiamma, versa la farina e mescola bene. Una volta

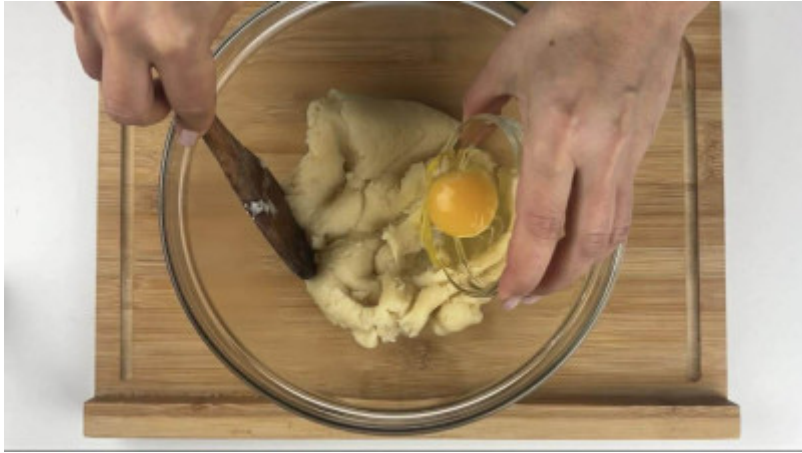
amalgamata, accendi di nuovo la fiamma tenendola bassa: in pochi istanti otterrai un **pastello liscio e morbido** che si staccherà completamente dai bordi della pentola.





2 Versa il **pastello** in una ciotola di vetro e lascialo raffreddare. Questo passaggio è importante per non cuocere le uova al contatto con l'impasto bollente.

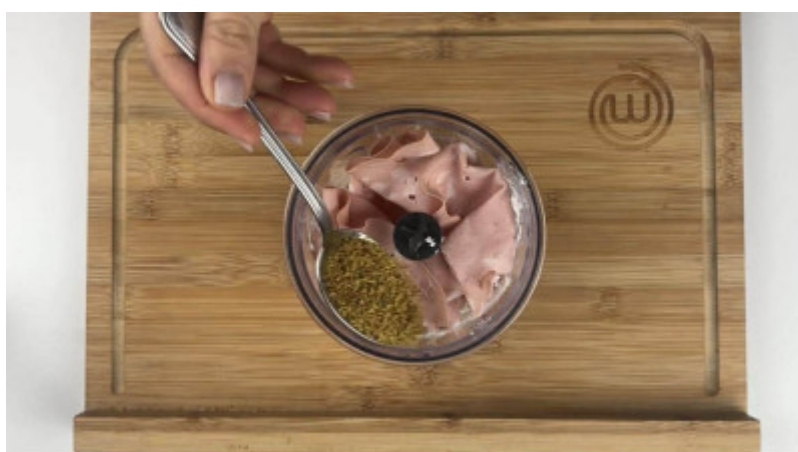
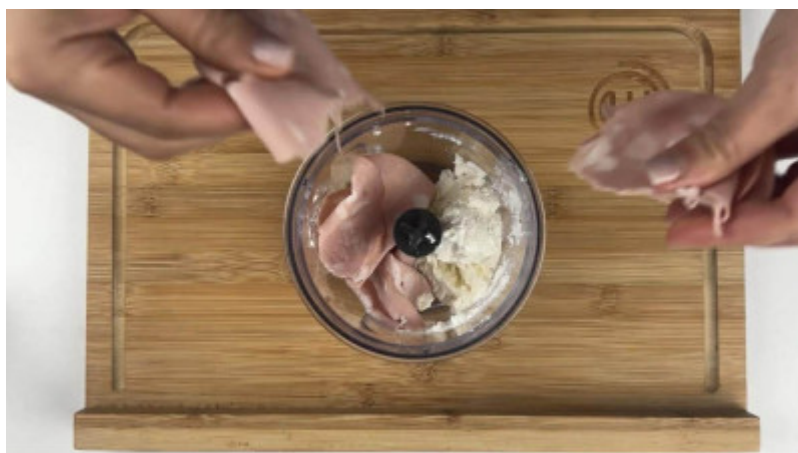
Inizia quindi ad **aggiungere un uovo alla volta** e mescola con un mestolo di legno: continua ad aggiungere le uova solo quando il precedente è **perfettamente amalgamato**.



3 Versa la ricotta, la mortadella e la granella di pistacchi (o eventualmente i pistacchi

interi) all'interno di un mixer.

Frulla il tutto accuratamente fino ad ottenere una mousse densa e vellutata, perfetta per la farcitura finale.





- 4 Sposta il composto per preparare le zeppole in una **saccapoche**, inserendo un **beccuccio a stella** per ottenere la tipica forma rigata.

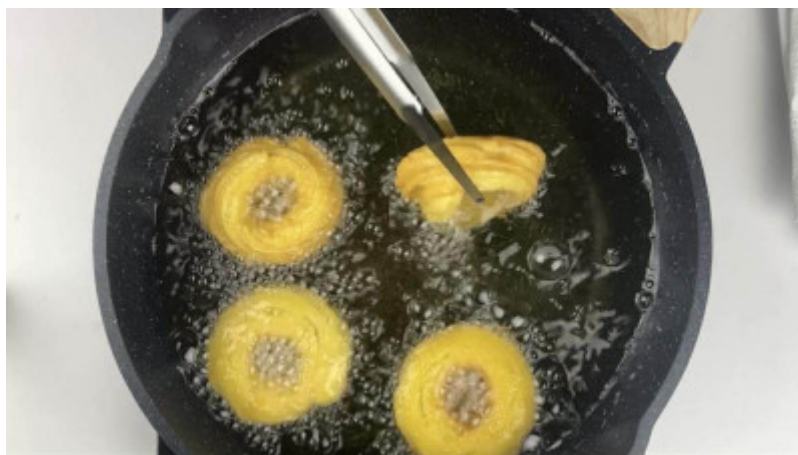
Forma le zeppole su dei piccoli **foglietti di carta forno**, realizzando dei **cerchi concentrici**: questo passaggio è fondamentale per gestire agevolmente la cottura in padella.



- 5 Versa l'olio in una padella capiente e scaldalo fino a raggiungere una temperatura di **165°-170° circa**. Una volta caldo, immergi **poche zeppole alla volta** insieme alla loro base di carta: dopo alcuni istanti, potrai **rimuovere la carta forno** con estrema facilità senza

rovinare la forma della pasta choux.

Gira le zeppe di tanto in tanto per ottenere una doratura uniforme: dovranno cuocere per circa **5 o 6 minuti**. A cottura ultimata, quando risulteranno **gonfie e dorate**, scolale e adagiale su **carta assorbente** per eliminare l'olio in eccesso e garantire una frittura asciutta.





6 Non ti resta che **farcire le zepole** con la mousse di mortadella e decorarle con la **granella di pistacchi**: una volta pronte, servile subito per gustarle al meglio.

Se non devi servirle immediatamente, è consigliabile **aspettare a farcirle**: per mantenere la pasta choux fragrante, è meglio aggiungere la mousse solo al momento di portarle in tavola.





COME CONSERVARE LE ZEPPOLE SALATE E MANTENERLE FRAGRANTI

Si consiglia di consumare le **zeppole salate appena fritte**, o in ogni caso in giornata, per gustarle al massimo della loro fragranza. Se necessario, puoi conservarle in frigorifero per un massimo di **24 ore** all'interno di un contenitore ermetico.

Tieni presente che, dopo il passaggio in frigorifero, la pasta choux risulterà più **umida** e meno asciutta rispetto al prodotto appena preparato.

CONSIGLI E VARIANTI: DALLE ZEPPOLE SALATE AL FORNO AI RIPIENI

Se preferisci un metodo più veloce per incorporare le uova, puoi utilizzare una **planetaria** dotata di **frusta a K** o **gancio a uncino**. Ricorda di aggiungere sempre un uovo alla volta e di non utilizzare le fruste elettriche classiche per non rovinare la consistenza del pastello.

Questa ricetta è estremamente versatile: la **base della pasta choux** può essere utilizzata sia per questa versione gourmet che per la classica variante dolce. Se vuoi sperimentare altre

farcite, prova a riempire le zeppole con i tuoi **salumi e formaggi** preferiti o con un tocco di insalata fresca.

Per una versione più leggera, puoi optare per la **cottura in forno**: cuoci le zeppole in modalità ventilata a **180° per circa 25-30 minuti**, posizionandole sul ripiano centrale del forno fino a quando non saranno ben dorate.