

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline Fritte alla Ricotta: Il Segreto per Averle Sofficissime

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

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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



L'autunno alle porte porta con sé quel desiderio irresistibile di comfort food e profumo di agrumi in cucina. Oggi prepariamo insieme le **ciambelline fritte alla ricotta soffici**, una coccola istantanea che si impasta in pochi minuti e sparisce dal vassoio ancora più in fretta.

Il vero segreto per un impasto lavorabile a mano? Ricordati di far **scolare bene la ricotta per almeno un'ora** prima di setacciarla. In questo modo il formaggio non rilascerà siero, evitandoti di dover aggiungere troppa farina extra, per un risultato morbido e scioglievole come accade nei [biscotti morbidi alla ricotta](#)

INGREDIENTI PER 15 CIAMBELLINE

FRITTE

RICOTTA VACCINA ben scolata - 250 gr

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO più q.b. per la
copertura finale - 80 gr

UOVO GRANDE a temperatura ambiente -
1

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 1
bustina

LIMONE BIOLOGICO solo la scorza
grattugiata - 1

ESTRATTO DI VANIGLIA o 1 bustina di
vanillina - 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE per friggere -
1 l

Queste golose **ciambelle fritte morbide da merenda** non richiedono lunghi tempi di riposo perché preparate con lievito istantaneo. Sono la soluzione perfetta quando l'acquolina chiama, capaci di reggere il confronto con grandi classici della tradizione come le [graffe fritte](#) o le velocissime [frittelle di mele facili](#).

Per una cottura a regola d'arte che non unga l'impasto, la temperatura dell'olio deve aggirarsi attorno ai 170 °C. Se non possiedi un termometro, immergi nell'olio la punta di uno stecchino di legno: se si avvolge subito di **piccole bollicine vivaci**, l'olio è pronto per accogliere la prima ciambella.

Vuoi la certezza assoluta di portare in tavola [dolci fritti perfetti](#), dorati fuori e ben cotti al cuore? Oltre al trucco dello stecchino, assicurati di studiare [quale olio usare per friggere](#), prediligendo quello di arachidi per il suo elevato punto di fumo.

Se ti frena il pensiero degli odori persistenti in casa, nessun problema: dai un'occhiata ai nostri [trucchi infallibili per dire addio alla puzza di fritto](#). Sono consigli da mettere in pratica subito per i tuoi sfizi autunnali, che ti salveranno letteralmente la vita in vista del prossimo Carnevale.

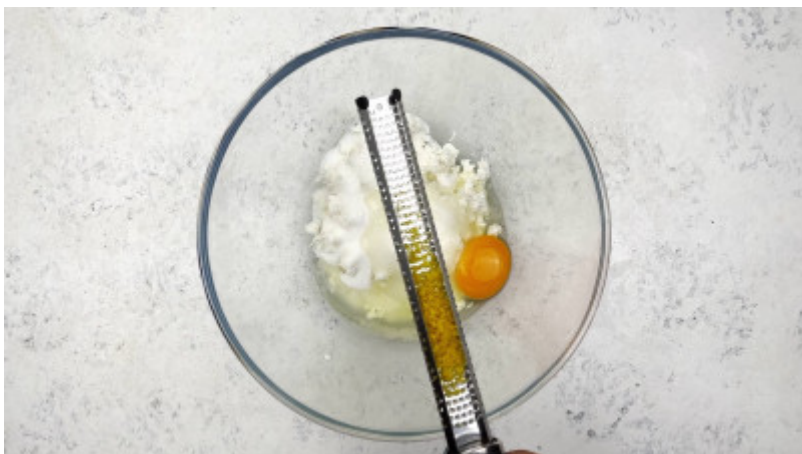
Mettiti il grembiule, spolvera la spianatoia con un velo di farina e iniziamo subito a friggere!

COME FARE LE CIAMBELLINE FRITTE PASSO PASSO

1 Per iniziare, **setaccia la ricotta** all'interno di una ciotola capiente: questo passaggio è fondamentale per renderla ben **cremosa e priva di grumi**.

Aggiungi subito lo **zucchero semolato**, l'**uovo** e la **scorza grattugiata del limone** profumato, pronta per essere amalgamata all'impasto.





2 Profuma l'impasto aggiungendo l'**estratto di vaniglia** e mescola con cura finché non otterrai una **crema liscia e omogenea**.

A questo punto, versa nella ciotola la **farina setacciata** insieme a un **pizzico di sale**, indispensabile per bilanciare la dolcezza del composto.





3 Setaccia il **lievito istantaneo** nel composto e inizia a amalgamare gli ingredienti prima con un cucchiaino, per poi trasferirti su una spianatoia leggermente infarinata.

Lavora l'impasto a mano per pochi minuti fino a ottenere un **panetto morbido, omogeneo e non appiccicoso**.

Spolvera di nuovo il piano di lavoro con un velo di farina e, con l'aiuto di un matterello, stendi l'impasto a uno **spessore di circa 0,5 cm**.



usando un **coppapasta più piccolo da 2 cm**. Rimpasta i ritagli avanzati, stendili di nuovo e forma altre ciambelline.

Versa l'olio di semi in una pentola dai bordi alti e portalo a una **temperatura di circa 170 °C**. Se non hai un termometro, immerso uno stecchino di legno: se si avvolge da **bollicine vivaci**, l'olio è pronto.

Immergi **solo una o due ciambelline per volta** per evitare di far abbassare la temperatura dell'olio. Cuocile per circa **2-3 minuti per lato**, girandole a metà cottura fino a quando non saranno ben **dorate e soffici**.

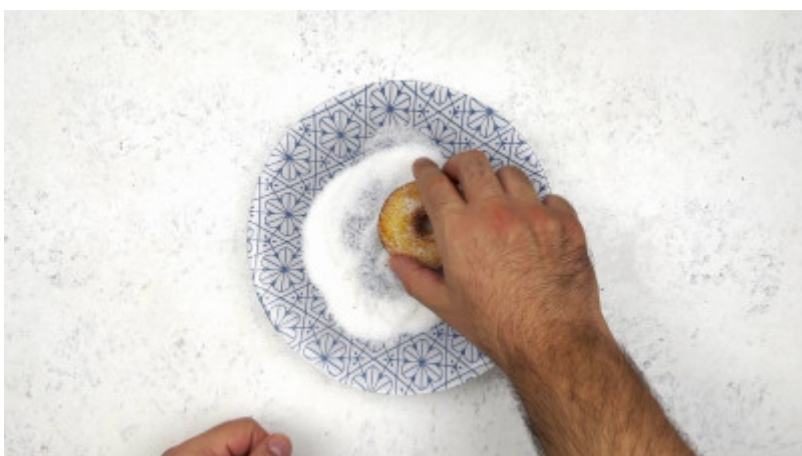
Scola le ciambelline fritte con una schiumarola e trasferiscile su un piatto foderato con **carta assorbente** per eliminare l'olio in eccesso.





- 5** Mentre sono **ancora ben calde**, passa subito le ciambelline nello **zucchero semolato**, ricoprendole interamente su entrambi i lati per far aderire al meglio i granelli.

Servile e gustale **calde o tiepide**: la consistenza soffice e la nota profumata al limone conquisteranno tutti al primo morso!





CONSERVAZIONE

Le **ciambelline fritte alla ricotta** danno il meglio di sé appena pronte, quando la crosticina zuccherata è fragrante e il cuore è morbidissimo.

Se dovessero avanzare, puoi conservarle a temperatura ambiente per **1-2 giorni al massimo**, riposte in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro per dolci.

Per restituire loro la fragranza originaria, ti consiglio di **scaldarle per pochissimi secondi** in forno caldo o in friggitrice ad aria prima di servirle. Evita il microonde, che rischierebbe di renderle gommose.

Se desideri congelarle, fallo **solo dopo la frittura** e una volta completamente fredde, preferibilmente senza la copertura di zucchero. Al momento di gustarle, lasciale scongelare a temperatura ambiente e scalda prima di passarle di nuovo nello zucchero semolato.

CONSIGLI E VARIANTI

Le **ciambelline fritte alla ricotta** sono una coccola soffice perfetta per ogni momento dell'anno. Tuttavia, quando si avvicina il periodo di **Carnevale**, queste chicche dorate diventano le vere regine della festa, perfette da affiancare a castagnole e chiacchiere!

Per un risultato sempre impeccabile, scegli una **ricotta vaccina ben asciutta** per un sapore delicato. Se ami i gusti più decisi e rustici, puoi sostituirla con pari dose di ricotta di pecora.

Se vuoi personalizzare la ricetta e portare in tavola un tocco diverso dal solito, prova una di queste **varianti sfiziose**:

Gocce di cioccolato: Unisci all'impasto 50 g di gocce di cioccolato fondente (lasciate in freezer per 15 minuti prima dell'uso) per un cuore super goloso.

Zucchero e cannella: Aggiungi un cucchiaino di cannella in polvere allo zucchero semolato prima di impanare le ciambelline ancora calde.

Sfumatura alcolica: Arricchisci il composto con un cucchiaio di **liquore all'anice**, rum o Limoncello per regalare un profumo irresistibile in cottura.

Cottura in friggitrice ad aria: Per una versione più leggera, cuoci i dischi d'impasto a **180 °C per 8-10 minuti** spennellandoli con un velo d'olio prima di infornare.