

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I tortelli di carnevale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di farina
60 g di burro
5 uova (2 tuorli per la crema
3 uova per la pasta)
1 limone
1/2 l di latte
olio per friggere q.b.
100 g di zucchero
zucchero a velo q.b.
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Preparare tutto l'occorrente sul tavolo da cucina: farina, zucchero, sale, uova, latte, limone, olio e zucchero a velo.



- 2 Lavare il limone e grattugiare la buccia. Mettere sul fuoco una pentola con un quarto di litro d'acqua, il burro e un pizzico di sale e aspettare che il burro si scioglia.



- 3 Togliere dal fuoco, versare in un colpo 150 g di farina, mescolare e rimettere sul fuoco, sempre mescolando, finchè l' impasto non inizierà a sfrigolare.



4 Versare la pasta in una ciotola e farla raffreddare completamente.



5 Intanto, preparare la crema. Versare 2 tuorli in un tegamino, coprirli con 3 cucchiaini di zucchero e montarli con la frusta.



- 6** Unire 2 cucchiai colmi di farina, amalgamare bene, poi diluire a poco a poco con mezzo litro di latte freddo.



- 7** Portare tutto sul fuoco e, mescolando sempre nella stesso senso, fare bollire la crema. Versarla in una ciotola e strofinare la superficie con un pezzetto di burro infilato nella forchetta, in modo che non si asciughi troppo nel raffreddamento.

Riprendere la pasta e unire un uovo alla volta, due cucchiai di zucchero e la buccia di limone.



8 Mettere sul fuoco una pentola alta e stretta piena a metà di olio per friggere. Quando l'olio sarà bollente, ma non eccessivamente fumante, versarvi l'impasto a cucchiariate.

Ogni frittella andrà girata subito, appena riemergerà dall'olio.



9 Farle dorare, scolarle bene e adagiarle sulla carta assorbente.

Mettere la crema in una siringa da cucina dotata di una bocchetta lunga e, con questa, forare ogni tortello al centro della parte inferiore spingendo con la siringa la quantità necessaria di crema per riempirli bene.



10 Accomodare i tortelli sul piatto da portata e spolverizzarli bene con lo zucchero al velo.

