

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli napoletani vecchia ricetta di famiglia

di: *maja86*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



A Napoli senza una bel piatto di struffoli non è Natale .. quindi eccovi anche i miei, eseguiti secondo una vecchia ricetta che mia nonna ha tramandato a mia madre. la preparazione è un pò lunga e richiede un pochino di pazienza ... ma il risultato ripagherà ogni sforzo!!

INGREDIENTI

FARINA 750 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 2 cucchiai da tavola

OLIO DI SEMI 2 cucchiai da tavola

SALE 1 pizzico

LIQUORE STREGA 2 cucchiai da tavola

SCORZA DI ARANCIA grattugiata - 1

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

VANILLINA 2 bustine

PER LA COPERTURA

MIELE 400 gr

ZUCCHERO 50 gr

ANICE 2 cucchiai da tavola

PER LA DECORAZIONE

DIAVOLILLI 200 gr

ANICINI 100 gr

CANNELLINI 100 gr

CONFETTI ARGENTATI nell'ordine i

diavolilli, gli anicini, i cannellini, e i confetti
argentati - 100 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

CANDITI (arance, cedro, alcune ciliegie) di
cui 50 g tagliati a pezzetti - 150 gr

PREPARAZIONE

1 Qui devo fare una premessa dato che ogni anno la preparazione degli struffoli coinvolge tutta la famiglia, la mattina, mentre armata di grembiule e macchina fotografica mi stavo appropinquando a preparare l'impasto, scopro che mio padre aveva già impastato e messo a riposo il tutto, che tenerello, io non sono riuscita a dirgli nulla, ma purtroppo ora non ho il passo passo, vi assicuro però che è molto facile!!

- partiamo disponendo solo 500 g della nostra farina e lo zucchero a fontana

- al centro rompiamo e sbattiamo le uova

- aggiungiamo l'olio e tutti gli aromi

- con un cucchiaino iniziamo ad amalgamare un pò di farina alla volta e quando l'impasto avrà assunto consistenza, iniziamo a lavorarlo con le mani

- aggiungiamo la restante farina

ATTENZIONE: aggiungiamo solo quella che serve affinché l'impasto sia morbido ma non elastico, anche se un pò più duro di una pasta frolla. quindi mi raccomando. Non dovete necessariamente aggiungerla tutta, dipende dalla grandezza delle vostre uova!!

una volta lavorato, cospargetelo di farina e mettetelo a riposo per un'ora

eccolo



2 prepariamo tanti salsicciotti dello spessore di un mignolo



3 e tagliamoli a pezzettini. Immaginiamo di dover fare tanti pezzettini quadrati in modo che i nostri struffoli abbiano una forma abbastanza regolare.

Dovranno essere davvero piccoli in modo che sia tanta la superficie di pasta che entra in contatto con il miele, ci vorrà un pò di pazienza ma ne guadagneranno in sapore!!!



4 ecco il risultato finale



5 procediamo con la cottura

io ho utilizzato la friggitrice, ma se ne può fare a meno...ma aumenterà un pochino il lavoro di pulizia

portiamo l'olio a 160° e cuociamo per 4 minuti o comunque fino a doratura



6 eccoli tutti insieme



7 ora prepariamo la nostra guarnitura. è importante avere pronti già i nostri piatti da portata, i confetti ed il cedro poichè ora bisognerà essere velocissimi per evitare che il miele si indurisca!!
mettiamo in un pentolino il miele, lo zucchero e l'anice e cuciamo a fiamma bassa fino ad ottenere un colore dorato scuro



8 versiamo sui nostri struffoli e mescoliamo



9 aggiungiamo i confetti, ad esclusione dei cannellini, ed i canditi che abbiamo tagliato a pezzetti e mescoliamo ancora



10 mi raccomando, non aggiungete ancora le gocce di cioccolato altrimenti si scioglieranno!!
disponiamo subito gli struffoli nel nostro piatto da portata secondo la forma che preferiamo..a ciambella o come una piccola cupola (io preferisco la cupola) e guarniamo con i restanti confetti, canditi e le gocce di cioccolato

ECCO I MIEI STRUFFOLI





11 Vi assicuro che sono buonissimi!!!