

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO DELL'IMPASTO (30 MIN.)*



Gli struffoli sono dei [dolcetti natalizi](#) a base di miele e frutta candita, tipici della tradizione campana. Gli struffoli sono piccole palline di pasta dolce, fritte e poi immerse nel miele e decorate con confettini colorati e frutta candita. Gli struffoli hanno origini antiche e si pensa che derivino dai dolci preparati dagli antichi Greci, che li chiamavano "strongoulos", ovvero "dalla forma arrotondata". Il nome "struffolo" invece, potrebbe derivare dal verbo "strofinare", che indica il gesto di arrotolare la pasta a cilindro prima di tagliarla a pezzetti.

Gli struffoli sono un dolce simbolo della gastronomia napoletana

e della sua storia, legata alla **cultura contadina e marinara**. In passato, infatti, gli struffoli erano preparati con gli **avanzi della pasta e del miele**, e venivano consumati nei **giorni di magro**, come il venerdì o la vigilia di Natale. Con il tempo, il dolce si arricchì di ingredienti più pregiati, come la frutta candita, i confettini e il liquore, e divenne una **specialità della cucina aristocratica e borghese**.

Oggi, gli **struffoli** sono considerati un **dolce immancabile sulle tavole natalizie**, che si prepara in famiglia o si acquista nelle pasticcerie, se vuoi cucinarli in casa con le tue mani, anche nella versione [struffoli senza glutine](#), segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico.

Ecco altri dolci natalizi che potrebbero piacerti:

[Torrone siciliano](#)

[Clementine al cioccolato](#)

[Cubaita](#)

[Mostaccioli](#)

[Cannoli con crema al mascarpone](#)

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

ZUCCHERO 40 gr

BURRO 40 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 2

LIMONE scorza - 1

SALE 1 pizzico

OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l

PER GUARNIRE

MIELE 300 gr

ZUCCHERO 40 gr

CANDITI 150 gr

CODETTE COLORATE

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'impasto degli **struffoli** versa la farina sul piano di lavoro, aggiungi il burro a tocchetti e pizzicalo con le dita per incorporarlo alla farina.



2 Crea un incavo nel centro e versa le uova, i tuorli, il sale e lo zucchero.





- 3** Unisci anche la scorza grattugiata di limone e sbatti le uova con una forchetta. Impasta con le mani per incorporare la farina fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascia riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.



4 Trascorso il tempo di riposo, dividi l'impasto in piccole porzioni e stendi con le mani per

formare dei filoncini. Taglia ogni filoncino a pezzetti e modellalo con i palmi delle mani per ottenere delle palline.





- 5** Scalda l'olio di semi in un pentolino fino alla temperatura di 170°C e friggi gli struffoli fino a doratura. Scola gli struffoli e trasferiscili su carta assorbente.



- 6** A questo punto versa il miele in una padella insieme all'acqua e allo zucchero. Porta a bollore mescolando di tanto in tanto.



7 Una volta giunto a bollore abbassa la fiamma al minimo e aggiungi i canditi, continuando a

mescolare. Infine unisci anche gli struffoli fritti e amalgama il tutto.



- 8 Trasferisci gli struffoli su un piatto da portata e forma una piramide, poi decora con canditi e confettini colorati a piacere!



