

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

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



Gli struffoli sono il tipico [dolce di Natale](#) a Napoli! Un goloso [dolce fritto](#) della tradizione campana, diffuso anche in altre regioni, dove esistono varianti della ricetta che prendono nomi diversi come per esempio la [cicerchiata](#) o l'omonima versione [molisana](#). Queste deliziose palline di pasta vengono prima fritte, poi ricoperte di miele e infine decorate con canditi e confettini colorati! Uno sfizio irresistibile che ogni famiglia prepara durante le feste nella classica forma a piramide o a ciambella. Ottimi come fine pasto, gli struffoli non mancano mai al centro della tavola

durante la classica tombolata... numero dopo numero, finiranno in un baleno!

Avete familiari celiaci? Nessun problema con la ricetta degli [struffoli senza glutine!](#)

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 2

LIMONE scorza - 1

ZUCCHERO 40 gr

BURRO 40 gr

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 frigi 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!





Quanto tempo si conservano?

Puoi metterli sotto una campana per dolci e conservarli per una settimana tranquillamente!

Ma potrei cuocerli anche al forno visto che non posso mangiare molte cose fritte?

Si certo, non sarà la stessa cosa, ma va bene anche al forno!