

Castagnole

Le **castagnole** sono un dolce fritto tipico di Carnevale che si prepara in molte regioni di Italia, anche se con nomi diversi: zepole, tortelli, palline dolci, frittelle.

Le **castagnole** sono frittelline tondeggianti grosse come una castagna, da cui il nome. Sono soffici, gonfie e cosparse di zucchero semolato. Per i più golosi si possono riempire le castagnole con crema o con cioccolato, aiutandosi con una siringa.

INFORMAZIONI

- 20 persone
- 225Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00, più altra per la lavorazione
- 1 bustina di lievito per dolci vanigliato
- 200 g di zucchero semolato, più altro per cospargere le castagnole
- 3 uova di gallina
- 50 ml di latte
- Olio di semi di arachide per friggere

PREPARAZIONE

- Far sciogliere il burro in un pentolino, a fuoco molto basso, quindi metterlo in una ciotolina a raffreddare. In alternativa si può sciogliere anche nel microonde.
- Setacciare in una capace ciotola la farina con il lievito.
- Unire lo zucchero e mescolare.
- Fare un foro al centro della farina e rompervi le uova.
- Unire il burro, il latte e cominciare ad amalgamare gli ingredienti, dapprima con una forchetta, quindi con le mani fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo. Se risultasse troppo appiccicoso unire altra farina. Se invece fosse troppo secco unire altro latte.
- Portare il composto su un tagliere ben infarinato e continuare a lavorarlo per qualche minuto. Deve diventare liscio e omogeneo.
- Tagliare un pezzettino di pasta, arrotolarlo con le mani sul tagliere fino ad ottenere un cordolo di 1 centimetro abbondante di diametro. Tagliarlo quindi a pezzettini di un paio di centimetri, appallottolarli ed inciderli con un taglio. Le palline dovranno avere la dimensione di una grossa nocciola. Metterle man mano che sono pronte su una teglia coperta da un foglio di carta da forno infarinato.
- Mettere sul fuoco un padellino con abbondante olio di arachide e friggere le castagnole poche per volta, a fiamma bassa, fintanto che non saranno ben gonfie e dorate. La temperatura ideale dell'olio è attorno ai 160°C. E' molto importante che friggano non troppo velocemente, altrimenti bruceranno all'esterno, resteranno crude all'interno e non si gonfieranno. Per trovare la temperatura giusta fare un paio di prove con una-due castagnole, aprendole appena scolate per verificare la cottura all'interno.
- Man mano che sono cotte disporle su un foglio di carta da cucina ad assorbire l'unto in eccesso. Passarle quindi nello zucchero, scuotere le eccedenze e disporle in un piatto.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le castagnole sono ottime sia calde, sia fredde. Si possono conservare, a temperatura ambiente ben coperte con pellicola ad uso alimentare, per 4-5 giorni circa.

