

struffoli

Gli **struffoli** sono il dolce napoletano per eccellenza del periodo natalizio e ringrazio la mia mamma e la mia nonna per questa ricetta che vi invito a provare. E' veramente squisita.

Gli **struffoli** sono piccole palline di pasta dolce fritte e avvolte nel miele caldo. Vengono decorate con codette di zucchero, ma anche frutta candita o frutta secca. Nella versione che vi propongo però ci sono solo le codette di zucchero, che la mia mamma chiamava "diavolilli". E' la ricetta che amo di più, ma ciascuno potrà sperimentare secondo il proprio gusto personale.

Gli **struffoli** si conservano ottimamente a temperatura ambiente per una settimana, ben chiusi sotto una campana di vetro.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 50 g di burro
- 5 uova di gallina
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di rum
- 1 arancia non trattata
- Olio di oliva per friggere
- 400 g di miele millefiori
- Codette di zucchero per decorare

PREPARAZIONE

- Fondere il burro e farlo intiepidire.
- Rompere le uova in una ciotola, quindi sbatterle.
- Mettere in una ciotola la farina ben setacciata, quindi unire lo zucchero e la vanillina. Mescolare bene.
- Fare un foro al centro, quindi unire le uova, il burro fuso, il liquore e la buccia di arancia grattugiata finemente. Solo la parte arancione e non quella bianca che risulta amara.
- Lavorare gli ingredienti dentro la ciotola fintanto che non si saranno compattati, quindi portare l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e lavorarlo fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.
- Coprire l'impasto con una ciotola rovesciata e lasciarlo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.
- Trascorso il tempo indicato, tagliare una piccola porzione di impasto, quindi con i palmi delle mani lavorarlo per ottenere un bastoncino spesso circa un centimetro, da cui tagliare dei piccoli pezzetti sempre di un centimetro circa.
- Disporre i pezzettini così ottenuti su un tagliere leggermente infarinato, senza sovrapporli.
- Lavorare in questo modo tutto l'impasto.
- Quando tutti i pezzetti saranno pronti, passare alla cottura.
- Scaldare l'olio in quantità abbondante in una casseruola dai bordi alti. Devono esserci almeno tre dita d'olio perchè le palline devono friggere in immersione.
- Quando l'olio è ben caldo, 180° C è la sua temperatura ideale, friggere le palline fintanto che non sono diventate dorate. Non friggere troppe palline tutte insieme, altrimenti la temperatura dell'olio scende, ma fare più cotture consecutive.
- Scolarle su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.
- In un'ampia casseruola, capace di contenere tutte le palline fritte, mettere il miele, quindi portarla sul fuoco a fiamma dolce.
- Il miele comincerà a sciogliersi. Quando è bello fluido e trasparente, unire tutte le palline e mescolare bene con un cucchiaino di legno in modo che ne siano uniformemente rivestite.
- Spegnerne il fuoco, unire le codette di zucchero e mescolare.
- Disporre gli struffoli in un piatto e farli raffreddare almeno un'ora prima di servire.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

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

