

FRITTELLE E DOLCI DI CARNEVALE



Manuela Milletari

CARNIVAL

Incucinaconilblog

FRITTELLE DI RICOTTA (ARRUBIOLUS)



Ingredienti

500 g di ricotta di pecora
350 g di semola rimacinata
3 uova
200 g di zucchero
scorza di 2 arance
olio per friggere

Procedimento

In una terrina schiacciate la ricotta e unite 300 g semola, poi le uova ed infine 150 g di zucchero e la scorza appena grattugiata delle arance. Con questo composto fate delle piccole palline della grandezza di una noce , ripassatele nella semola e friggete le frittelle di ricotta in olio caldo. Appena sono dorate, sgocciolatele nella carta da cucina e passatele nello zucchero

CHIACCHERE DI CARNEVALE ALL' ARANCIA



Ingredienti

350 g di farina

20 g di burro

25 g di zucchero semolato

1 uovo

scorza di 3 arance grattugiate

6 cucchiaini di grappa

mezza bustina di lievito in polvere

zucchero a velo

olio per friggere

Procedimento

Impastate la farina nel mixer con il burro morbido a pezzettini, l'uovo, lo zucchero semolato, la scorza grattugiata delle arance, il lievito e la grappa fino a ottenere un impasto sodo ed omogeneo (se fosse necessario, unite altra grappa). Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo ancora un pò a mano, poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per mezz'ora circa. Stendete metà dell'impasto alla volta con la macchina della pasta in modo da ottenere sfoglie sottilissime. Dividete la sfoglia a strisce larghe 10 cm, ricavate tanti rettangoli e incideteli con due tagli paralleli. Friggete le chiacchiere, poche alla volta, in abbondante olio caldo, scolatele e cospargetele di zucchero a velo.

FRISJOLI FRITTELLE LUNGHE RICETTA SARDA



Ingredienti

1 kg di semola rimacinata, 1 litro di latte, 35 g di lievito di birra, 2 arance (scorza e succo), 1/2 bicchiere di Mistral (liquore anice), Olio abbondante per friggere (arachide o girasole), zucchero q.b

Procedimento

In una terrina capiente, io ho utilizzato sa "SCIVEDDA" versate la farina di semola rimacinata, la scorza e il succo delle arance e mescolate. Intiepidite il latte e scioglieteci il lievito. Iniziate ad impastare con una mano versando poco per volta il latte terminando con il liquore. Già da questo passaggio inizierete a sentire il profumo di queste meravigliose frittelle. Aiutatevi con la mano sbattendo come se stesse schiaffeggiando proprio l'impasto, dal basso verso l'alto fin quando il composto risulta omogeneo e perfettamente liscio. Coprite prima con un telo e poi con una coperta. lasciate lievitare almeno per due ore. L'impasto dovrà risultare denso ma non troppo in modo che scenda con un certo ritmo dall'imbuto. Se l'impasto vi sembra troppo denso aggiungete del liquido sempre tiepido partendo da 50 ml sino a quanto basta amalgamando bene il tutto. Procedete in questo modo: con un mestolo, fate scorrere un po' di olio caldo all'interno dell'imbuto per ungerlo, quindi sempre con il mestolo prendete un po di impasto e versatelo all'interno dell'imbuto aiutandovi con l'indice per tenere chiuso il buco. Appena la bocca dell'imbuto è vicino all'olio, togliete il dito e fate cadere l'impasto in modo circolare, creando una spirale, dal centro verso l'esterno. la frittella si gonfierà subito, giratela, appena di dorerà su entrambi i lati, scolatela e passatela prima su carta assorbente poi sullo zucchero.

FRITTELLE A SPIRALE DOLCI DI CARNEVALE



Ingredienti

350 g di farina 00, 200 g di farina manitoba, 3 tuorli, 50 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 100 g di burro o margarina morbido, 1 pizzico di sale, scorza di 4 arance e succo di 1, 180 g di latte, 25 g di lievito di birra, olio per friggere.

Procedimento

Impastate la farina manitoba con il lievito sciolto nel latte. Lasciate lievitare per un ora. All'impasto lievitato unite i tuorli, lo zucchero, il sale, la farina e dopo aver lavorato bene l'impasto, il burro a fiocchetti, la scorza delle arance e la vanillina. Lavorate la pasta fino a renderla liscia ed elastica e fate lievitare per almeno due ore in un luogo caldo e senza correnti di aria. Stendete la pasta ad uno spessore di 5 mm e tagliate delle strisce lunghe e strette. Arrotolate le strisce di pasta sugli stampi da cannolo, sovrapponendo leggermente la pasta. Copriteli e lasciateli lievitare ancora 1 ora, poi frigeteli in olio caldo. Scolate le frittelle a spirale su carta da cucina, passatele nello zucchero e servitele.



BOMBOLONI ALLA CREMA



INGREDIENTI per 22-25 bomboloni alla crema

500 g di farina 00, 285 g di latte, 1 bustina di vanillina, 50 g di burro o strutto, 25 g di lievito di birra, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale, zucchero q.b per guarnire, crema pasticcera q.b., olio per friggere

PROCEDIMENTO

Sciogliete il lievito nel latte tiepido, e sciogliere a parte il burro, va bene anche al microonde. In un mixer o impastatrice versate la farina, il latte tiepido con il lievito, l'uovo, il burro morbido, il sale ed una bustina di vanillina, fino ad ottenere un panetto liscio. Fate lievitare per 1 ora. Quando l'impasto è lievitato, stendetelo con un mattarello dell'altezza di 1 cm e ricavate circa 25 dischetti che farete lievitare per 30 minuti coperti con un canovaccio. I ritagli di impasto li stendete nuovamente impastandoli tra loro. Friggete i bomboloni in abbondante olio caldo. Scolateli su carta assorbente da cucina e passateli nello zucchero semolato. Con una siringa per dolci riempiteli con crema pasticcera.

Fonte ricetta: Dolcipocondolci di Roby

FATTI FRITTI ricetta sarda



Ingredienti

1,2 kg di farina 0 manitoba
125 g di burro,
100 g di zucchero,
3 uova,
1/2 l di latte.
scorza di 4 arance e succo di 2
a piacere 1 bustina di vanillina
50 g di lievito di birra,
1 tazzina di grappa
olio per friggere (io ho usato girasole)

Procedimento

In una scivedda (una terrina) sbattere le uova con lo zucchero. Di seguito aggiungere il burro fuso, già tiepido e continuare ad incorporare il tutto. Aggiungete la scorza grattugiata delle arance. Sciogliete nel latte tiepido, quasi a temperatura ambiente, il lievito di birra. Con il setaccio versate la farina nella scivedda alternandola al latte ed il succo delle arance ed infine la grappa. Quando terminate con tutti gli ingredienti, impastate a mano sin quando il tutto sarà amalgamato. Dovrete ottenere un impasto appiccicoso. Coprite e lasciate lievitare per due ore. Trascorso il tempo, preparate un piano leggermente infarinato e iniziate a formare le ciambelle. Potete prendere man mano un po di impasto , infarinare la spianatoia e stenderlo con un mattarello e con una formina, fare le ciambelle, oppure farle a mano. Quello dipende dalla vostra manualità, io ho optato per il mattarello. Utilizzate tutti i ritagli ristendendo l'impasto. Lasciate riposare le ciambelle ancora mezz'ora in modo che si riattivi la lievitazione. Quindi friggere in olio caldo e passare nello zucchero semolato.

SCHIACCIATA FIORENTINA- QUADROTTI



Ingredienti:

2 uova
5 cucchiaini di olio di semi di girasole
5 cucchiaini di zucchero
5 cucchiaini di latte
il succo di 1 arancia
la scorza di 1 arancia
10 cucchiaini di farina
1 bustina di lievito
zucchero a velo

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio e continuare a miscelare, versare il latte, il succo e la scorza dell'arancia e rendere tutto omogeneo. Unire poi la farina e il lievito, incorporando bene tutti gli ingredienti. In una teglia rettangolare o quadrata, versarvi l'impasto e cuocere in forno a 175° per circa 15-20 minuti dipende dal vostro forno. Estrarre dal forno e fare raffreddare, quindi tagliare la torta a quadrotti e spolverizzare con lo zucchero al velo.

FRITTELLE DI MELE GRATTUGIATE



Ingredienti

120 g di farina 00
2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
1 uovo
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaino di cannella (facoltativo)
170 ml di latte
1 cucchiaino di scorza d'arancia
2 mele
olio per friggere
zucchero semolato q.b per guarnire le frittelle

Procedimento

Setacciare la farina con il lievito e la cannella in una ciotola e mescolate insieme l'uovo, il latte e la scorza di arancia. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti ed eliminate i torsoli. Tritatele grossolanamente e conditele con mezzo limone spremuto ed un cucchiaio di zucchero. Mescolate le mele alla pastella e lasciate riposare 5 minuti. Versate l'olio in padella e fatelo scaldare a fuoco medio. Quando l'olio è abbastanza caldo versate la pastella aiutandovi a dosarla con un cucchiaio. Fate cuocere per 2 minuti, girate le frittelle e fate cuocere ancora per 1 o 2 minuti. Friggete 3-4 frittelle per volta, scolatele su carta assorbente da cucina.