

# Dolci tipici di carnevale

---

Un ricettario gratuito a cura di Martina Spinaci  
Le ricette e le foto di questo file sono a cura del blog NELLA CUCINA DI MARTINA  
<http://blog.giallozafferano.it/cucinamartina/>  
E' vietata la riproduzione anche parziale dei contenuti di questo file

# Finte pesche con crema di cioccolato e mascarpone

---



## **Ingredienti (dosi per circa 12 pesche)**

- ✓ 500 g di farina 00
- ✓ 3 uova medie
- ✓ 100 g di burro
- ✓ 180 g di zucchero semolato
- ✓ Un pizzico di sale
- ✓ Una bustina di lievito chimico in polvere
- ✓ Scorza grattugiata di un limone
- ✓ Alchermes
- ✓ Zucchero semolato per la copertura q.b
- ✓ Gusci di noce a metà
- ✓ Olio di semi per ungere i gusci

## *Per la crema*

- ✓ 400 g di mascarpone
- ✓ 200 g di cioccolato al latte

## **Procedimento**

PRIMA FASE: fare le pesche

Impastate burro, zucchero e uova nel robot da cucina con le lame di plastica. Non appena avrete ottenuto una crema compatta e senza grumi aggiungete la scorza del limone grattugiata, il pizzico di sale e la farina alla quale avrete aggiunto il pizzico di lievito.

Dovreste ottenere una bella palla di impasto morbida ma che non si attacchi alle mani. Se così non fosse aggiungete altra farina per indurre o un goccio di latte per ammorbidire.

Scaldate il forno a 180°C, foderate una placca con della carta da forno e posizionate le metà di gusci di noce, ben unti con l'olio di semi. Su una spianatoia infarinata stendete la pasta delle pesche con un mattarello ad uno spessore di circa 1 cm. Tagliate, con un bicchiere, 24 dischi e mettete ogni disco su un guscio. Infornate per circa 15 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare su di una gratella da pasticceria.

#### SECONDA FASE: la crema

In una ciotola di vetro che possa andare in microonde spezzettate il cioccolato. Fate sciogliere controllando che non si bruci. Togliete dal micro e mescolate il cioccolato in modo che risulti liscio e senza grumi.

Aggiungete il mascarpone fresco di frigo e mescolate, meglio se con le fruste elettriche per rendere il tutto bello spumoso.

#### TERZA FASE: assemblare le pesche

Dopo aver tolto i gusci dalle mezze pesche, riempitele con la crema al cioccolato e mascarpone. Unitele in modo da ottenere un frutto. Passatele velocemente nell'alchermes e poi nello zucchero. Consumatele dopo un paio di ore di riposo in frigo, in modo che l'impasto si ammorbidisca un po'.

# Bombole di Carnevale

---



## Ingredienti per circa 15 bombole

- ✓ 2 uova medie
- ✓ 100 g. di zucchero
- ✓ un bicchierino di rum
- ✓ 50 g. di burro a temperatura ambiente
- ✓ 250 g. di farina
- ✓ 1/2 bustina di lievito per dolci

## per friggere

- ✓ olio di semi di arachidi

## Per decorare

- ✓ alchermes
- ✓ zucchero semolato

## Procedimento

In una ciotola capiente sbattete le uova con lo zucchero, usando le fruste elettriche. Unite il burro che deve essere molto morbido ed il rum. Seguitate a lavorare e aggiungete poco a poco la farina già mescolata con il lievito. Estraiete l'impasto dalla ciotola e proseguite la lavorazione sulla spianatoia infarinata. Ottenuto un impasto morbido ma non più appiccicoso, rimettetelo nella ciotola, copritelo con un panno e fatelo riposare una mezz'oretta. Intanto fate scaldare l'olio in una padella adatta a friggere. Stendete l'impasto in una sfoglia alta almeno un centimetro e mezzo e tagliate dei dischetti usando un bicchiere o un tagliapasta. Friggete i dischetti avendo l'accortezza di girarli spesso con una forchetta, in modo che si dorino in modo uniforme da entrambi i lati. Appena saranno cotti estraieteli dall'olio e fateli scolare sopra a della carta assorbente. Prendete 2 ciotole, in una mettete dell'alchermes e nell'altra lo zucchero semolato. Immergete una bombola alla volta prima nel liquore e poi rotolatela nello zucchero. Servite tiepide o fredde.



# Le Castagnole

---



## Ingredienti (dosi per circa 30 castagnole)

- ✓ 500 g di farina 00
- ✓ 4 uova
- ✓ 30 g di zucchero
- ✓ 1/2 bicchiere di latte
- ✓ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ✓ Un cucchiaino di mistrà
- ✓ Scorza grattugiata di un limone
- ✓ Una bustina di lievito per dolci
- ✓ Olio di semi per friggere
- ✓ Zucchero da spolverare sopra

## Procedimento

In una ciotola rompete le uova e sbattetele con lo zucchero, l'olio, il mistrà e la scorza di limone grattugiata. Aggiungete la farina e il lievito e ammorbidite, se occorre, con il latte.

In una padella portate a temperatura l'olio di semi. Quando è pronto prendete il composto a cucchiainate e versatelo nell'olio bollente (prima abbassate la fiamma, mi raccomando!). Con una forchetta fate rigirare le castagnole e attendete che siano belle dorate. Scolatele e lasciatele riposare un attimo su carta assorbente da cucina. Non aspettate più di un minuto e passatele, ancora calde, sullo zucchero semolato, rotolandole per farvelo aderire.

# Le Fregnacce

---



## Ingredienti

- ✓ 2 mele gialle
- ✓ 70 g di uvetta
- ✓ 40 g di burro
- ✓ 50 g di zucchero
- ✓ Una bustina di lievito
- ✓ 3 uova medie
- ✓ Un goccio di mistrà
- ✓ Scorza d'arancia grattugiata
- ✓ 1 litro di olio di semi per friggere
- ✓ Farina q.b (serve per ottenere un impasto morbido tipo pastella)

## Procedimento

Tagliate le mele a cubetti sottili e mettete in una ciotola con il resto degli ingredienti. Aggiungete la farina e mescolate bene fino ad ottenere una pastella liscia e compatta.

Fate scaldare l'olio di semi e quando avrà raggiunto la temperatura ideale prendete l'impasto con la punta di un cucchiaio e fatelo cadere nell'olio caldo (fate attenzione però, e prima di calare l'impasto abbassate sempre la fiamma!).

Fate friggere finché le fregnacce non diventino di un bel colore dorato. Scolate su carta assorbente e rotolatele in un piatto con dello zucchero semolato.

Servite caldissime, anche se si mantengono buone e soffici per parecchie ore.

# Fichette della Valle del Metauro

---



## Ingredienti per circa 20 fichette

- ✓ 500 g. di farina 00
- ✓ 200 g. di zucchero
- ✓ 40 g di margarina senza grassi idrogenati
- ✓ 1/4 di latte
- ✓ 1 uovo medio
- ✓ 20 g. di lievito di birra
- ✓ la scorza grattugiata di 2 limoni

## Per friggere

- ✓ olio di arachidi

## Procedimento

In una ciotola impastate la farina con metà zucchero, con il latte, l'uovo, la margarina sciolta ma non bollente ed il lievito di birra sbriciolato. Formate un impasto sodo e liscio e stendetelo con un mattarello allo spessore di circa 1 cm. Ricoprite la superficie della pasta con lo zucchero restante e con la scorza del limone grattugiata, arrotolate la pasta su se stessa e formate un salamotto stretto. Ora tagliate il rotolo a fette larghe di circa un centimetro e friggeteli in padella in abbondante olio di arachidi già a temperatura idonea. Friggete 3/4 fichette per volta e una volta dorate da entrambi i lati scolateli e fateli asciugare su abbondante carta assorbente. Potete spolverizzare di zucchero se vi piace.



# Le Cresciole

---



## Ingredienti

- ✓ 300 g di farina
- ✓ 3 uova
- ✓ Una bustina di vanillina
- ✓ Olio per friggere, circa 1 l.
- ✓ Zucchero semolato per coprire q.b

## Procedimento

In una ciotola disponete la farina a fontana, al centro rompeteci un uovo alla volta e unite la vanillina.

Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido ed elastico. Avvolgete l'impasto con la pellicola trasparente e scopritelo solo quando avete intenzione di utilizzarlo.

Su una spianatoia infarinata stendete la pasta all'uovo e con la macchina per la pasta create delle sfoglie e ritagliatele con un tagliapasta rotondo.

Portate a temperatura l'olio per friggere e friggete le cresciole. Togliete quando avranno raggiunto il colore dorato, adagiate su un foglio di carta assorbente e coprite con lo zucchero semolato.

Sono buonissime sia calde sia fredde. Una tira l'altra!

Segui Nella cucina di Martina anche qui

Facebook: <https://www.facebook.com/Nellacucinadimartinablog/>

Google +:

<https://plus.google.com/b/114299244684142916163/114299244684142916163/posts?gmbpt=true&hl=it>