



CARNEVALANDO

RICETTE PER IL CARNEVALE

volume 2

A cura di Clara Fruggeri titolare del blog Claretta

<http://blog.giallozafferano.it/mipiacecucinar/>



*Dal Blog Dolcipocodolci di Roby
Stelle filanti o coriandoli dolci di carnevale*

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipocodolci/stelle-filanti-dolci-di-carnevale/>



Ingredienti

- 180 farina
- 1 Uova
- 20 gr zucchero
- 10 gr Burro
- 5 gr lievito
- 60 ml birra
- colorante alimentare q.b.
- 700 ml olio

Preparazione

1. Disponete la farina sulla spianatoia, quindi fate una fontanella centrale
2. aggiungete tutti gli ingredienti per l'impasto, quindi lavorate e formate un panetto
3. stendete con la macchinetta della pasta (spessore 1), oppure a mano (spessore 1 – 2 mm)
4. passate ogni sfoglia ottenuta nell'accessorio delle fettuccine o pappardelle
5. arrotolate ogni fettuccina su dei cilindri o coni di metallo
6. friggete in olio

*Dal Blog DolcipoCodolci di Roby
Tortelli dolci di Carnevale*

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipoCodolci/tortelli-dolci-di-carnevale/>



Ingredienti

- 2 uova piccole
- 270 gr di farina
- 30 gr zucchero
- 15 gr burro
- 7 gr lievito per dolci
 - 80 ml birra
- 10 ml liquore all'anice stellato
 - 180 gr marmellata
- 500 ml olio di arachide
- zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Disponete la farina sulla spianatoia, quindi fate una fontanella centrale
2. aggiungete tutti gli ingredienti per l'impasto, quindi lavorate e formate un panetto
3. stendete con il mattarello, quindi create una sfoglia sottile (1- 2 mm circa)
4. Tagliate circa 30 dischetti
5. farcite con circa 6 gr di marmellata ogni dischetto, quindi chiudete a forma di mezzaluna poi di tortellino
6. friggete in olio
7. spolverizzate con zucchero a velo

*Dal Blog Dolcipedolci di Roby
Castagnole al limoncello*

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipedolci/castagnole-al-limoncello/>



Ingredienti

220 gr farina 00
50 gr fecola di patate
4 tuorli
80 gr zucchero
25 gr burro
1 bustina lievito
1 limone
100 ml latte
20 ml limoncello
3 cucchiaini gocce di cioccolato
300 ml olio
150 gr zucchero semolato

Preparazione

1. Disponete i due tipi di farina sulla spianatoia, create una fontanella centrale
2. aggiungete i tuorli, lo zucchero, il burro appena sciolto, il lievito passato al setaccio, la buccia grattugiata del limone, il latte, il limoncello, le gocce di cioccolato e il lievito passato al setaccio
3. Impastate un panetto morbido ma non appiccicoso, se dovesse servire aggiungete un pò di farina
4. formate 80 palline
5. Friggete nell'olio caldissimo (temperatura 170°C)
6. Passatele una ad una nello zucchero semolato.

*Dal Blog Dolcipedolci di Roby
Frappe o chiacchiere lumaca dolci di carnevale*

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipedolci/frappe-o-chiacchiere-lumaca-dolci-di-carnevale/>



Ingredienti

- 190 gr di farina
- 50 gr di latte
- 20 gr di margarina fatta in casa o margarina commerciale
- 1 uovo
- 20 gr zucchero
- 4 gr lievito per dolci (1 cucchiaino)
- 300 ml olio per friggere
- 30 gr zucchero a velo

Preparazione

Versate tutti gli ingredienti (meno 100 gr di farina) in una ciotola, mescolate velocemente con un cucchiaino

2. aggiungete la restante farina (100 gr) e mescolate velocemente con le mani

3. Infarinate il piano da lavoro, quindi stendete l'impasto con il matterello fino ad ottenere una sfoglia sottile (circa 3 mm)

4. Tagliate con la rotella zigzag tante striscie (15 x 1 cm circa)

5. arrotolate velocemente ogni striscia ottenuta

6. frigate tutte le girelle nell'olio caldo fino a doratura (nell'olio le girelle tenderanno di aprirsi nella parte finale, formando così il corpo della lumaca)

7. Spolverizzate con abbondante zucchero a velo vanigliato

*Dal Blog Dolcipocodolci di Roby
Cannoli ricotta e panna*

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipocodolci/cannoli-ricotta-e-panna/>



Ingredienti

- 100 gr farina
- 15 gr burro sciolto
- 15 gr cacao
- 60 ml spumante
- 15 gr zucchero
- 700 ml olio di arachide
- 200 gr ricotta
- 50 gr zucchero a velo
- 150 gr panna
- 100 gr di cioccolato fondente
- 10 ciliegine candite

Preparazione

1. Disponete tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolate inizialmente con un cucchiaio di legno per poi terminare con le mani formando un panetto morbido ma non appiccicoso.
2. Stendete l'impasto con il mattarello (spessore 1,5 mm circa)
3. Dividete la sfoglia ottenuta in 20 quadrati (circa 6 x 6 cm), quindi arrotolate ogni quadrato di pasta su ogni cannolo di metallo
4. Friggete i cannoli in abbondante olio
5. Unite lo zucchero alla ricotta. Mescolate con un cucchiaio
6. Aggiungete la panna montata. Mescolate dal basso verso l'alto utilizzando sempre un cucchiaio.
7. Farcire ogni cannolo con la mousse ottenuta e decorate le estremità con metà ciliegina
8. Facoltativo una spolverizzata di zucchero a velo