

DOLCI DI CARNEVALE FRITTI E AL FORNO



E' vietata la riproduzione parziale o totale del pdf e delle immagini.

Visitate il mio blog [Le Ricette di Tina](#) e la mia Pagina Facebook che trovate [QUI](#)

ELENCO RICETTE:

- Bombe al forno
- Ravioli fritti
- Migliaccio di carnevale
- Sanguinaccio di carnevale
- Castagnole con crema
- Chiacchiere di carnevale fritte
- Bombe alla nutella
- Ciambelle senza patate

BOMBE AL FORNO

Le Bombe al forno sono una variante delle bombe fritte, meno gustose a dir la verità ma buone comunque. Per chi è a dieta sono l'ideale magari farcite con una leggera crema pasticcera.



LA RICETTA DELLE BOMBE FRITTE LE TROVATE [QUI](#)

Ingredienti per 15 bombe al forno:

- 140 grammi di farina 00
- 150 grammi di patate farinose
- 30 grammi di burro
- 30 grammi di zucchero
- 1 uovo
- 1 cubetto di lievito di birra da 25 grammi
- 2 cucchiai di latte
- un pizzico di sale
- Zucchero a velo per decorare
- Nutella per farcire o crema pasticcera

Procedimento:

Lessate le patate in acqua fredda e fatele cuocere per circa 20 minuti dopo il bollore ma controllate sempre con una forchetta prima di spegnere

Schiacciate le patate con lo schiacciapatate dopo averle sbucciate velocemente,potete anche schiacciarle con tutta la buccia che rimarrà sul fondo

Intiepidite appena i due cucchiai e fatevi sciogliere il lievito di birra fresco

Ponete la purea di patate in una ciotola e aggiungete il resto degli ingredienti burro, farina, un pizzico di sale, l'uovo, il lievito di birra e lo zucchero

Impastate velocemente fino a rendere l'impasto sodo

Se occorre aggiungete altra farina

Stendete la pasta alta un centimetro, tagliatela con un coppa pasta (non troppo grande) e ponete le bombe sulla teglia rivestita di carta distanziandole tra di loro

Lasciatele lievitare fino al raddoppio, potete velocizzare la lievitazione mettendole in forno con la luce accesa

Riscaldate il forno a 180° statico per circa 5 minuti

Inforiate le bombe e lasciatele cuocere per 15 minuti o comunque finché non saranno ben colorite

Sfornatele e lasciatele raffreddare

Servite le bombe al forno con nutella o crema pasticcera e una spolverizzata di zucchero a velo

RAVIOLI FRITTI

Deliziosi questi ravioli sentirete,croccanti,sarà difficile resistergli..



RAVIOLI AL FORNO LI TROVATE [QUI](#)

Ingredienti per 8 persone:

- 500gr di farina 00
- 2 uova
- 150ml di latte
- 150gr di zucchero
- 30gr di burro
- 1 cucchiaino di cannella
- Un pizzico di sale

Procedimento:

Versate la farina a fontana sul piano da lavoro,aggiungete al centro le uova,il burro ammorbidito,latte,zucchero ,sale e la cannella

Impastate fino a rendere il panetto liscio e omogeneo

Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti

Tagliate la pasta a pezzetti,schiacciatela e con la macchina per la pasta tirate la sfoglia sottile,infarinate la pasta per non farla attaccare

Ponete la pasta sfoglia sul tavolo infarinato

Ponete due sfoglie uguali sulla spianatoia,fate dei mucchietti di marmellata distanziandoli tra di loro

Spennellate intorno alla marmellata con l'albumine ..tutti e 4 i lati

Sovrapponete l'altra sfoglia sopra,togliete l'aria schiacciando bene,fate una leggera pressione e con la rotella tagliate i ravioli in quadrati o rettangoli come meglio preferite

Riscaldate l'olio di arachidi in una pentola dai bordi alti,appena l'olio è caldo calate i ravioli pochi per volta e fateli dorare

Togliete i ravioli fritti con una schiumarola e fateli asciugare su carta assorbente

Procedete fino alla fine dell'impasto

Servite i ravioli fritti spolverizzandoli di zucchero a velo

MIGLIACCIO DI CARNEVALE

Il Migliaccio è un dolce tipico di carnevale campano. Nella mia ricetta uso la ricotta che lo renda ancora più gustoso



MIGLIACCIO IN FROLLA LO TROVATE [QUI](#)

Ingredienti per uno stampo da 20 cm:

- 250ml di latte
- 100gr di semolino
- 250gr di ricotta vaccina
- 250gr di zucchero
- 4 uova
- 50gr di burro
- 100gr di uvetta sultanina
- Mezza boccettina di aroma fiori d'arancio
- Mezzo cucchiaino di cannella
- Mezza buccia di arancia grattugiata

Procedimento:

Passate al setaccio la semola e mettete l'uvetta ad ammorbidente in acqua calda per 15 minuti

In una pentola di alluminio aggiungete il latte e il burro e portate a bollore

A bollore aggiungete a filo la semola mescolando velocemente con il mestolo per non far formare i grumi,circa 3/4 minuti di cottura

Lasciatela raffreddare,passate al setaccio anche la ricotta

Aggiungete alla semola la ricotta e mescolate con cura

Montate con la frusta le uova con lo zucchero per 1 minuto,potete anche farlo con la frusta a mano

Aggiungete le uova alla semola sempre a filo e mescolando continuamente per non far formare grumi

Aggiungere gli aromi..cannella e fiori d'arancio el'uva sultanina strizzata

Imburrate e infarinate lo stampo,versate il composto e lasciate cuocere il migliaccio a 200°statico per 45 minuti

Attenti alla cottura se vedete che la superficie colori troppo copritela con carta alluminio

Sfornate il migliaccio e lasciatelo riposare minimo 6 ore prima di gustarlo servito con una spolverata di zucchero a velo

SANGUINACCIO DI CARNEVALE

Il sanguinaccio di carnevale napoletano è una crema densa quasi budino che si usa preparare nella mia Campania accompagnato dalle chiacchiere che vengono utilizzate da "cucchiaio"



Ingredienti per 4 persone:

- 500ml di latte
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 100 grammi di cacao dolce
- 200 grammi di zucchero
- 50 grammi di burro
- 35 grammi di frumina o amido di mais
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bustina di vanillina
- Cedro e cioccolato a pezzi per decorare(se piace io non l'ho messo)

Procedimento:

In una pentola con fondo spesso aggiungete il cacao setacciato, la frumina o amido di mais anch'esso setacciato e lo zucchero. Aggiungete il latte a filo mescolando continuamente

Portate la pentola sul fuoco, inserite il burro ed il cioccolato fatto a pezzettini e mescolando continuamente portate a bollore. Ci vorranno circa dieci/quindici minuti per raggiungere il bollore e la densità ottimale

A fine cottura insaporite il sanguinaccio di carnevale con un cucchiaino di cannella e una bustina di vanillina

Servite il sanguinaccio con le famose chiacchiere in tazzine individuali

CASTAGNOLE CON CREMA

Castagnole con crema, ne ho fatte diverse ma queste sono la fine del mondo!!! Il segreto è la mia crema, delicata e speciale!



CASTAGNOLE CON RICOTTA SOFFICISSIME LE TROVATE [QUI](#)

Ingredienti per 25 castagnole con crema:

- 240gr di farina 00
- 2 uova piccole
- 1 cucchiaino di lievito per dolci(5 grammi circa)
- 2 cucchiali di olio
- 1 cucchaino di rum
- 80gr di zucchero
- la buccia di arancia

PER LA CREMA

- 500 ml di latte
- 80 grammi di farina 00
- 1 uovo intero e 2 tuorli
- 125 grammi di zucchero
- Buccia di un limone
-

Procedimento:

Mettere in una pentola la farina setacciata con lo zucchero

Aggiungere le uova e il latte a filo e la buccia del limone, mescolare continuamente con una frusta o un mestolo di legno

Trasferire la pentola sul fornello e lasciarla cuocere a fiamma dolce sempre mescolando finché non si sarà addensata

Coprire la crema con la pellicola e lasciarla raffreddare bene

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia,aggiungere al centro le uova,lo zucchero,l'aroma rum,la buccia dell'arancia,l'olio,il lievito ed impastare bene fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo.

Formare dei cordoncini con l'impasto e tagliateli a pezzetti grossi come delle nocciole,arrotondatevi con le mani e metterli da parte.

Mettete in una capiente padella abbondante olio e fatelo riscaldare a fiamma bassa

Calare le castagnole nell'olio caldo poche per volta..rigiratele spesso con la schiumarola..

A doratura togliere le castagnole dall'olio e farle asciugare su carta assorbente

Mettere la crema preparata precedentemente nella siringa da dolci e riempite le castagnole

Porre le castagnole con crema su un vassoio man mano che le preparate

CHIACCHIERE DI CARNEVALE FRITTE

Chiacchiere di carnevale fritte,a casa mia hanno avuto tanto successo provatele anche voi



Le Ricette di Anna Photo's all right reserved

Ingredienti:

- 500gr di farina 00
- 4 uova medie
- 50gr di burro
- 100gr di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di anice(liquore)o rum
- Per friggere olio di arachidi

Procedimento:

Mettere su una spianatoia la farina e praticare un buco al centro dove aggiungerete..le uova,lo zucchero,la vanillina,il burro,il lievito per dolci,l'anice o rum,la buccia di un limone e impastate energicamente per 20 minuti fino a rendere l'impasto sodo.

Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Riprendere l'impasto e tagliatelo a pezzetti..stendetelo o con un mattarello(come ho fatto io) o con la macchinetta della pasta fino a rendere l'impasto molto sottile.

Con una rotella tagliate le chiacchiere in rettangoli e praticate 2 strisce in ogni rettangolo.

Infarinate spesso il piano lavoro per evitare che la pasta attacchi.

Mettete dell'olio di arachidi in un pentolino e fatelo riscaldare.

Appena è caldo calate 2 chiacchiere alla volta e rigiratele subito con una

schiumarola,pochi minuti il tempo che si colorano un pò e son pronte,mettetele in un vassoio con carta assorbente.

Copritele le chiacchiere di carnevale fritte con zucchero a velo e gustatevele!

BOMBE ALLA NUTELLA

Si preparano in genere per Carnevale ma son buone tutto l'anno hihihih.lo le preparo così provatele e mi direte



Ingredienti per 25 bombe:

- 300 gr di patate farinose
- 280 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di burro
- 1 cubetto di lievito di birra da 25 gr
- Poco latte
- 2 uova
- un pizzico di sale
- Zucchero per decorare
- Nutella per farcire

Procedimento:

Lessate le patate in acqua fredda e fatele cuocere, ci vorranno circa 20 minuti dopo il bollore ma controllate sempre con una forchetta prima di spegnere

Schiacciatele con lo schiacciapatate, anche con tutta la buccia che rimarrà sul fondo

Intiepidite appena il latte..circa 2 cucchiai e fatevi sciogliere il lievito di birra

Ponete la purea di patate in una ciotola e aggiungete il resto degli ingredienti , burro, farina, un pizzico di sale, uova, il lievito di birra e zucchero

Impastate velocemente il composto fino a renderlo compatto

Se occorre aggiungete altra farina

Infarinate appena il piano da lavoro e stendete l'impasto con il mattarello, deve essere alto

2 centimetri

Con un coppapasta date forma alle bombe e ponetele su carta forno distanziandole tra di loro

Se vi avanza un p di pasta tenetela da parte vi servirà per controllare l'olio se è ben caldo

Lasciatele lievitare fino al raddoppio,con questo freddo anche 3 ore

A lievitazione avvenuta ritagliate le bombe con la carta forno che metterete nell'olio per poi sfilarla

Preparatevi 2 piatti uno fondo con lo zucchero semolato,l'altro piano con la carta assorbente

In una pentola dai bordi alti fate riscaldare l'olio,non dev'essere bollente ma caldo fate la prova con un pizzico di pasta messo da parte se frigge bene è pronto

Aggiungete le bombe nell'olio con tutta la carta forno e una volta sommerse in olio sfilatela

Lasciate cuocere le bombe 4 alla volta

Rigiratele spesso in cottura

Toglietele con una schiumarola solo quando sono ben dorate e ponetele prima su carta assorbente e poi nello zucchero a velo

Ed ecco le vostre bombe alla nutella son pronte per essere gustate

Ho dimenticato 😊 aggiungere la nutella con una siringa da pasticcere,(va precedentemente sciolta qualche secondo al microonde quella da usare)

CIAMBELLE SENZA PATATE

Ciambelle semplici e veloci e sofficissime



CIAMBELLE CON LE PATATE LE TROVATE [QUI](#)

Ingredienti per 30 ciambelle:

- 250 gr di farina manitoba
- 250gr di farina 00
- 80 g di zucchero
- 50 g di strutto o burro
- 25gr di lievito di birra
- buccia grattugiata di un arancia
- 2 uova
- un cucchiaino di rum
- 250 ml di latte

Procedimento:

Per prima cosa sciogliamo il burro al microonde e lasciamolo raffreddare.

Riscaldate appena 2 cucchiai di latte(dai complessivi 250) e fatevi sciogliere il lievito di birra.

Mettete su una spianatoia(se avete un robot usate quello)la farina a fontana..aggiungetevi le uova leggermente sbattute,lo zucchero,il restante latte,il burro (o strutto)freddo,la buccia dell'arancia,l'aroma del rum,il lievito di birra e impastate energicamente per 20 minuti circa.

Se trovate difficoltà con l'impasto infarinatevi le mani e continuate ad impastare.tenete comunque un po di farina a portata di mano.

L'impasto finale non dovrà essere appiccicoso.

Lasciate riposare per una mezz'oretta coperto da uno straccio da cucina.ora formate delle

palline di circa 30 grammi l'una, se preferite ciambelle più grandi aumentate di 20 grammi il peso

Infarinate il piano da lavoro e mettetele una ad una a lievitare coperti fino al raddoppio.. un'oretta circa.

Prendete una pentola alta e aggiungete l'olio per friggere.. io ho usato olio di arachidi lo preferisco.

Appena l'olio è caldo prendete le ciambelle e praticate con il pollice un buco centrale che allargherete leggermente.

Calate 2/3 ciambelle alla volta nell'olio, avendo cura di rigirarle spesso con una schiumarola.

Appena sono belle colorite toglietele e fatele asciugare su carta assorbente.

Passatele nello zucchero semolato e servite le vostre ciambelle senza patate calde o tiepide