



DOLCI

DI

CARNEVALE



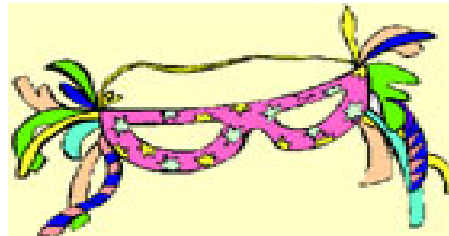
raccolta ricette

Rosetta Bragheri Petris





Il carnevale impazza....
ma la voglia di cucinare
ci stramazza.
Impasta impasta alla chetichella,
tanti tortelli,
sfrappole pure e chiacchiere tante.
Coriandoli colorati piovono dal cielo
sembran leggeri leggeri ...
e come rapita cucino allegramente
bugie, frittelle, zeppole e krapfen.
Mi ritrovo stordita
a leccarmi le dita
e nel cuore mi sento bambina.
Sono felice
fra maschere e strombazzi,
ma all'improvviso ridivento seria.....
Finito il carnevale...
Ogni scherzo vale.



Grazie alla segretaria Tiziana Carini di Granarolo

Si precisa, per evitare contestazioni e a titolo di disclaimer, che le ricette sono state tratte da varie riviste, libri, corsi, siti internet, ecc., ma controllate, modificate e se del caso integrate o cambiate. L'uso di questa raccolta è pertanto strettamente privata, le copie sono numerate e personalizzate e ne è vietata la diffusione commerciale.



LE RICETTE

BOMBETTE – BOMBOLONI – KRAPFHEN

1 - BOMBETTE di PATATE

Stefania Cau Roma

Ingredienti:

1/2 Kg. patate lesse	4 cucchiaini di zucchero
2 uova	Lievito di birra (sciolto in ½ bicchiere di latte caldo)
circa 300 gr. di farina (dipende dalla qualità delle patate)	200 cc di latte
2 cucchiaini di mistrà	50 gr. burro
	1 pizzico di sale

Si mette la farina a fontana in una spianatoia e man mano si aggiungono tutti gli ingredienti, (la farina v'è aggiunta gradatamente, fino ad ottenere un composto elastico). Si stende una sfoglia alta circa 2 centimetri dalla quale si ricavano dei dischetti che si mettono a lievitare.

Quando saranno lievitate si friggono in abbondante olio bollente.

Si lasciano scolare ben bene e si passano nello zucchero semolato. Sono buone mangiate calde!

2 - BOMBOLONI

Carla Nanni Forlì

Ingredienti per ca. 35 pezzi:

500 gr. Farina	crema pasticcera per la farcitura
40 gr. burro morbido	1 lt. di latte,
50 gr. zucchero	6 tuorli,
1 cubetto lievito di birra	200 gr. di zucchero,
pizzico di sale	100 gr. farina,
½ bicchiere di acqua tiepida per sciogliere il lievito	2 bustine di vanillina,
altra acqua tiepida q.b.	pizzichino di sale
	olio per friggere Lt. 1,5 – 2
	zucchero per guarnire

Preparare la farina a fontana, sulla spianatoia, con lo zucchero e il burro; versarvi il lievito sciolto e iniziare a impastare con acqua tiepida, aggiungendo infine il pizzico di sale. Lavorare l'impasto aggiungendo acqua fino ad ottenere una media consistenza; formare una palla che dovrà essere messa a lievitare dentro a una capiente ciotola e in luogo tiepido. Quando il volume dell'impasto sarà pressoché raddoppiato, versarlo di nuovo sulla spianatoia e sgonfiarlo con le mani; stenderlo con il matterello allo spessore di mezzo cm. e, con uno stampo da biscotti o con il bordo di un bicchiere, ritagliare dei dischi di ca. 7 cm. di diam.. Nel frattempo avrete messo al fuoco un tegame alto e stretto, pieno di olio (io uso quello di arachidi o di mais) e, quando è caldo al punto giusto (provare con un pezzettino di impasto), buttarvi un disco di pasta che, una volta cotto da una parte e ben rigonfio, tenderà a girarsi da solo (altrimenti aiutarlo con una palettina). Quando il bombolone è cotto da ambedue i lati, scolarlo dall'olio con il mestolo forato, passarlo nella carta assorbente, quindi nello zucchero semolato. Una volta cotti tutti i dischetti, farcirli con la crema pasticcera messa nel sac à poche. **Attenzione:** non aprire né porta, né finestra durante il procedimento. Sono buoni anche il giorno dopo.

3 - BOMBOLONI di PATATE di TONINA

Rossella Suozzi

Sassuolo

Ingredienti per 2 persone:

1 patata,	pochissimo latte,
1 uovo,	poca farina,
sale,	Dolce Sardo q.b. (o altro formaggio che fonda col
6 gr. di lievito di birra,	calore)

Lessare la patata, pelarla e passarla allo schiacciap patate dentro una ciotola. Aggiungere l'uovo intero e il lievito sciolto in poco latte tiepido. Salare e miscelare bene il tutto, aggiungendo farina q.b. per ottenere un impasto morbido, tipo gnocchi di patate. Preparare a portata di mano un vassoio con dentro della farina; infarinandosi le mani in precedenza, posarci sopra delle palline di impasto grandi quanto una noce e fatte rotolare nella farina stessa. Pirm adel "rotolamento", inserire in ogni pallina un pezzetto di Dolce Sardo, o altro formaggio filante e, volendo, un quadretto di mortadella. Far lievitare le palline per circa un'ora e friggerle poi in olio bollente. Verranno fuori dei mega bomboloni, da salare, appetitosissimi, specie per i bambini. Per due persone ne verranno circa 10. Regolatevi! Spero sia quello che cercavi. con la stessa pasta puoi fare delle ciambelle.

4 - BOMBOLONI o CIAMBELLINE

Daniela Sarri Prato

Ingredienti:

50 gr di lievito di birra	scorza grattugiata di mezzo limone (o arancia),
200 gr di latte,	una bustina di vanillina,
35 gr di zucchero	gr 80 di burro
un pizzico di sale.	5 tuorli
500 gr di farina	olio.

Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido, con lo zucchero e sale. Versare il tutto in una ciotola o nel frullatore e impastare con la farina. Unire la scorza grattugiata, una bustina di vanillina, il burro fuso e i tuorli. Impastare e far lievitare per 2 ore. Sgonfiare la pasta e ricavarne dei dischi della grandezza che più si desidera. Farli lievitare per un'altra ora. Friggerli nell'olio a 170°. Quando li toglì dall'olio passarli sulla carta assorbente e inzuccherarli subito da tutte le parti. E' importante che l'impasto sia morbido e che si appiccichi un po' alle mani così vengono più morbidi e li puoi mangiare anche il giorno dopo scaldati.

5 - GRAFFE di PINA

Patrizia Perrella

Milano

Ingredienti:

250 gr. farina 00,	1 uovo intero e 1 tuorlo,
20 gr. di lievito di birra,	1 pizzico di sale,
1 tazza di latte tiepido,	una patata bollita e poi setacciata(circa un pugno di
50 gr. burro,	patata setacciata),
1 cucchiaino di zucchero,	zucchero semolato per ricoprire le graffe.

Fare la fontana con la farina , sciogliere il lievito nel latte e impastare aggiungendo tutti gli ingredienti, la pasta deve riuscire non molto dura .Formare dei rotolini di circa 20 cm. chiuderli a ciambella e porli a crescere sul tavolo infarinato , coprendo con un canovaccio leggero. Quando avranno raddoppiato il volume friggerli uno alla volta in abbondante olio e subito ricoprirli con zucchero semolato.



6 - KRAPPEN

Devis Coratza Vicenza

Ingredienti per 13 porzioni:

da 60g250g di farina doppio zero	7,5 g di lievito
250g di Manitoba	10g di sale
150 g di acqua tiepida (poi vedete voi in base all'impasto)	125g di zucchero semolato
75g di burro	1 limone
	olio per friggere.

Impastare la farina con il burro, il sale la scorza grattugiata del limone il burro ammorbidito e l'acqua. Incorporare il lievito sciolto in poca acqua e lavorare l'impasto finchè non diviene elastico. Copritelo e lasciatelo lievitare per 2 ore. Prendete l'impasto lievitato formare delle palline da 60g e lasciare lievitare di nuovo circa 1 ora.. Friggeteli in olio bollente e farciteli con crema o marmellata. PS: io l'impasto l'ho fatto con la macchina del pane ho messo tutti gli ingredienti e ho azionato il programma impasto. dura 1h e mezza. Poi ho formato le palline e lasciate lievitare per un'ora e poi fritte.

7 - KRAPHEN NONNA ADELE

Lucia Salvell Treviso

Ingredienti:

1 Kg. di farina;	1 bicchierino di rhum;
7 cucchiaini da tavola di zucchero;	500gr. di patate;
5 uova intere;	1hg. di lievito di birra;
raspatura di limone;	1hg. di burro.
1 cucchiaino di sale;	

Esecuzione:Lessare le patate e versarle (schiacciate come per gli gnocchi) in una terrina dove avremo già messo il burro a pezzettini ed il sale, lasciare raffreddare il tutto. Mettere ora le uova, uno alla volta (un uovo non deve vedere l'altro), unire poi il rhum. A parte setacciare la farina con lo zucchero, sbriciolare il lievito di birra, lavorare bene la pasta ed unirla, amalgamandola bene, alla precedente. Far lievitare il tutto, coperto da un canovaccio, per 5 ore, in un posto caldo al riparo dall'aria (la senti la mamma –ora nonna- quando lasciamo una porta aperta!).Prelevare un po' di pasta alla volta, stenderla con il matterello, formare dei dischi a piacere e mettere in metà di questi della marmellata (noi preferiamo quella di albicocche, ma sono stati fatti anche con la nut...la) e coprirli con un altro cerchio. Quando saranno tutti pronti (mi sembra ne vengano una cinquantina di media grandezza), ed avranno lievitato ancora un po', procedere alla frittura. Cospargerli di zucchero (noi mettiamo quello semolato). Diciamo che qui "nonna Adele" fa rima con krapphen, non c'è parente o amico che non li conosca e non li chieda, e lei 78 primavere fra 1 mese, continua ad impastare per tutti.

BRIGHELLE

8 - BRIGHELLE con la CREMA

Gabriella Diaferia Milano

Ingredienti:

150 gr. di farina	250 gr. di acqua crema pasticcera
10 gr. di burro	riempire con crema o marmellata
3 uova	

Mettere sul fuoco una pentola con l'acqua e il burro, quando inizia a bollire aggiungere la farina tutta in un colpo e mescolare fino a quando il composto diventa omogeneo e si stacca dal bordo della pentola, far raffreddare l'impasto ed aggiungere un uovo alla volta mescolando bene prima di unire il successivo, prendere delle cucchiate di composto e friggere in abbondante olio bollente, riempire con crema o marmellata.

BUGIE – CHIACCHIERE - CROSTOLI**9 - BLECS di ARANCE**

Rosetta Bragheri

Milano

Ingredienti:

500 gr di farina	1 buccia di arancia grattugiata
100 gr di burro (ammorbidito a temperatura ambiente)	½ bicchiere di grappa all'arancia
1 uovo intero	1 presa di sale sciolto in poca acqua tiepida
1 albume	

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo intero, l'albume, la buccia di arancia grattugiata, la grappa all'arancia e il sale sciolto in poca acqua tiepida. Aggiungere poca farina per volta in modo da amalgamare bene il tutto senza formare grumi. Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere una sfoglia sottile e tagliare con la rondellina dei lenzuolini di cm 5 per 12 circa. Nel mezzo del lenzuolino, praticare con la rondellina, un'apertura. Introdurre nell'apertura una estremità del lenzuolino. Friggere nello strutto caldissimo. Sgocciolare molto bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte e spolverare con lo zucchero). ***Zia Catarina lava per bene le bucce delle prime arance (10) (usa solo la parte gialle e che i frutti non siano trattati) e 10 foglie ben lavate e asciugate. Le mette in un vaso con 1 lt di buona grappa e lascia riposare al fresco sino a carnevale. Filtra e ottiene così un'ottima grappa all'arancia. Se non ne avete, potete mettere il Grand Marnier o altro liquore all'arancia.

10 - BUGIE

Giusi Melidone

Reggio Emilia

Ingredienti per 4 persone:

250 gr. di farina bianca,	1 pizzico di sale,
1 uovo intero,	buccia grattugiata di limone,
50 gr. di burro,	olio per friggere.
4 cucchiaini di vino bianco,	zucchero a velo
1 cucchiaino colmo di zucchero,	

Dopo aver setacciato la farina, fai un incavo nel centro, rompi l'uovo, unisci il burro, il vino, la buccia di limone, lo zucchero e il sale. Impasti bene il tutto e lasci riposare un'oretta, coperto da un tovagliolo. Poi spiana la pasta molto sottile con il mattarello o con la macchinetta, taglia delle strisce con la rotellina dentellata e immergi in olio bollente.

Scola le strisce appena avranno un bel colore dorato e li spolverizzi di zucchero a velo

11 - BUGIE al CACAO e PINOLI

Patrizia Cencioni

Siena

Ingredienti per 4 persone:

Ripieno:	per la pasta
60gr pane raffermo,	100 gr di farina,
200gr.di latte,	1cucchiaino di olio,
30gr uvetta ammollata,	10gr. zucchero,
30gr di pinoli,	vino bianco.
20gr cacao zuccherato,	olio
10gr zucchero,	

Ammorbidire il pane nel latte caldo strizzarlo e passare nel mixer, unire il cacao, lo zucchero, i pinoli e l'uvetta. Mescolare bene formando un composto omogeneo: Preparare la pasta mescolando rapidamente gli ingredienti e aggiungendo vino fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Stendere la sfoglia, ricavare con un taglia pasta dei quadrati, porre al centro del ripieno e chiuderli a mo' di raviolo.

Friggerli in olio abbondante come al solito.....ma poche per volta.....servire tiepide!

12 - BUGIE di CARNEVALE

Alda Muratore

Luxembourg

Ingredienti:

500 g farina,
40 g di burro,
50 g di zucchero,
1 uovo

1 tuorlo,
vino bianco q b
marmellata ben solida, per il ripieno

In casa mia si chiamavano bugie quelle che a Milano sentivo chiamare chiacchiere: nastri o losanghe di pasta fritti. Con la stessa pasta, mia mamma faceva anche i "ravioli dolci", ripieni, appunto, di marmellata: cosa delicata da fare, perché si aprono facilmente in cottura. Ma che buoni... a carnevale li preparo anch'io. Ecco la ricetta 'di casa mia': Le Bugie: la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo, vino bianco quanto basta per ottenere un impasto sodo. La pasta deve potersi tirare nella macchinetta, come si fa per fare le tagliatelle. Poi si procede come per i ravioli, usando marmellata ben solida, oppure si taglia a losanghe o a nastri con la rotella.

13 - BUGIE SPEZiate

Manuela Cooperman Foxborough, Massachusetts

Ingredienti:

240 g farina
1 pizzico di sale
1 e ½ cucchiaini di semi d'anice macinati
1 e ½ cucchiaini semi di sesamo
1 chiodo di garofano, macinato
¼ cucchiaino cannella in polvere

½ cucchiaino buccia di limone grattugiata
3 cucchiaini di strutto
45ml di olio di oliva
45 ml vino bianco
100 g zucchero
olio di arachidi per friggere

Mescolare bene insieme farina, sale, sesamo, garofano, e buccia di limone. Incorporare lo strutto con le dita, fliche' si ottiene un composto a briciole. Aggiungere l'olio di oliva e il vino e impastare fino ad ottenere una pasta liscia. Formare una palla, avvolgerla in carta oleata o pellicola e far riposare 2 ore a temperatura ambiente. Il riposo della pasta e' fondamentale.

Poi infarinare il tavolo, lavorare di nuovo brevemente la pasta e poi stenderla ad uno spessore di 3-4 mm (io uso la macchina per la pasta). Con la rotella tagliare a rettangoli di 5x10 cm, poi ripiegarli in 2 facendo combaciare i lati corti, inumidendoli un po' per farli aderire bene. Friggerli in olio profondo a temperatura di 175-180C finche' dorati, sgocciolarli su una gratella e poi spolverizzarli con lo zucchero misto alla cannella

14 - CHIACCHIERE

Alessandra Crissimi Basiglio Mi

Ingredienti:

180-200 g. di farina,
1 uovo,
1 cucchiaio di zucchero,
1 noce di burro,

1 bicchierino di brandy (40 g. circa),
qualche goccia di limone,
un pizzico di sale,
zucchero al velo

Miscelare tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero al velo), lavorarli un po' (anche con il robot) e stendere l'impasto con l'imperia. Partire dalla prima tacca, passando l'impasto 4-5 volte. Proseguire con le altre tacche fino all'ultima. Stendere le sfoglie e tagliarle velocemente con la rotella dando la classica forma delle chiacchiere. Tenere la parte di impasto che non si lavora sotto una tazza. E' importante eseguire questi passaggi velocemente altrimenti si secca tutto e si compromette il risultato. Friggere le sfoglie, poche per volta, in buon olio di semi di arachidi, le chiacchiere si dovranno appena dorare. Anche in questa fase è importante stare attenti, qualche secondo in più e si brucia tutto. Controllare e mantenere costante la temperatura dell'olio. Prelevare e sgocciolare bene il fritto, stendere su carta assorbente poi trasferire sopra un vassoio e spolverizzare con zucchero al velo

15 - CHIACCHIERE

Cristina Barbieri

San Pietro in Casale

Ingredienti:

350 gr farina	1 pizzico zucchero vanigliato
1 bicchierino di rum o cognac	3 uova
1 cucchiaino di burro fuso	strutto

Questa una ricetta di Bologna.

Impastare e ricavarne una soglia sottilissima (la tiro a macchina), tagliare delle strisce e friggere, Noi usiamo lo strutto (in un tegame abbastanza alto con molto strutto) e ne frigiamo una alla volta.

16 - CHIACCHIERE

Chiara Chiavenna

Nova Milanese

Ingredienti:

500 g farina 00	olio di oliva per friggere
2 uova	1/2 bicchiere di vino bianco secco
20 g burro sciolto	sale
1 bicchierino di Alchermes	zucchero vanigliato
scorza grattugiata di 1 limone	1/2 cucchiaino di cannella

Lavorare nella fontana di farina la scorza di limone, il burro, le uova intere, il vino e il liquore, un pizzico di sale e la cannella; impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Stendere con il matterello a sfoglia e ricavare dei riquadri, che friggerete in olio bollente, fino ad inizio doratura. Scolare su carta assorbente e spolverizzare con zucchero vanigliato.

17 - CHIACCHIERE

la Cucina italiana on line mi

Ingredienti:

300 gr farina 00	½ bustina lievito in polvere
200 gr farina di grano duro	Cognac (circa un bicchierino)
100 gr zucchero semolato	olio per friggere
60 gr burro morbido	zucchero a velo
2 uova intere + 2 tuorli	

Impastare le farine con lo zucchero, il burro, le uova, il lievito, e tanto Cognac quanto sarà necessario per ottenere un impasto molto elastico. Trasferire l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo a lungo, finché sarà ben liscio e uniforme. Lasciarlo riposare per almeno 4/5 ore quindi, con la macchina per la pasta, stenderlo piuttosto sottile.

Usare la rondella dentata per tagliare dalle strisce dei rettangoli e praticare al loro interno altri due tagli, ma senza arrivare fino al bordo: questo tipo di taglio permette alle chiacchiere, friggendo, di arricciarsi, assumendo la loro forma caratteristica. Friggere in abbondante olio, scolare e spolverizzare con zucchero a velo.

18 - CHIACCHIERE

Diana Baroni Rimini

Ingredienti:

2 uova-	succo di mezzo arancio
3 etti di farina	2/3 cucchiaini di cognac o grappa
2 cucchiaini di zucchero a velo-	una noce di burro
buccia grattugiata di un limone-	olio di semi e strutto
zucchero a velo vanigliato	

Da noi si chiamano "sfrappole 2" e questa è la ricetta della mia mamma:

Sciogliere il burro a bagnomaria. Impastare il tutto sulla spianatoia. Tirare la sfoglia il più sottile possibile. Friggere in olio di semi e strutto. Scolare e spolverizzare con zucchero a velo vanigliato.

19 - CHIACCHIERE

Dianella Barnocchi Foligno

Ingredienti:

1 uovo,	1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di olio ev,	e la farina
1 cucchiaino di aceto di mele,	strutto

La più semplice, ma sempre la migliore. La farina necessaria per fare la pasta, morbida ma asciutta. Poi si stende sottile sottile, si taglia in nastri con la rotella, si legano a fiocchi, si friggono nello strutto, si spolverano di zucchero a velo o con fili di miele.

20 - CHIACCHIERE

Laura Pantaleo Lucchetti Varese

Ingredienti:

270 g di farina 00	1/2 bustina di lievito per dolci
20 g di burro morbido	1 grattata di scorza di limone
40 g di zucchero semolato	1 uovo e un tuorlo
2 cucchiaini di grappa o vermouth,	1 pizzico di sale

Impastare, mettere in frigo per mezz'ora, quindi dividere l'impasto in tante palline e tirare delle sfoglie sottili, molto sottili, utilizzando anche la macchina per la pasta se si preferisce, infarinando il piano. Ritagliare con una rotella dentellata dei rettangoloni lunghi circa 10 cm e larghi la metà, praticare due tagli paralleli anche in mezzo e friggere massimo sei-sette per volta in friggitrice a 180°, in olio preferibilmente di semi oppure nello strutto.

21 - CHIACCHIERE

Manuela De Carli Lausanne

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina	4 uova
100 g di zucchero semolato	la scorza di un 1 limone grattugiata
50 g di burro	olio di semi d'arachide
4 cucchiaini di grappa	zucchero a velo
4 cucchiaini di vino bianco secco	sale

Disponi la farina a fontana sul piano da lavoro, metti nel centro il burro morbido a fiocchetti, lo zucchero semolato, le uova sbattute, la grappa, il vino, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Impasta il tutto con le mani e lavora a lungo l'impasto fino a renderlo liscio ed elastico, poi forma una palla, coprila con un telo e lasciala riposare per 30 minuti. Lavora ancora la pasta, poi tira una sfoglia sottilissima con il mattarello. Ricava tante strisce della larghezza di 8-10 cm, quindi con una rotella dentellata taglia tanti rettangoli della grandezza desiderata ed effettua due tagli paralleli per il lungo. Friggi le chiacchiere, poche per volta, nell'olio bollente, scolale con un mestolo forato e quando saranno dorate appoggiale su carta assorbente. Lascia raffreddare e spolverizzale con zucchero a velo.

22 - CHIACCHIERE

Nicoletta Donizetti Almeno S. Salvatore

Ingredienti:

500gr di farina	1 bustina di lievito
3 uova	1 bicchierino di grappa
150gr di burro	un pizzico di sale
150gr di zucchero	la buccia grattugiata di un'arancia

friggerli in olio o nello strutto

A Bergamo vengono chiamate gale perchè si tagliano a strisce si annodano a mò di fiocco e si friggono. Mescolare gli ingredienti e lavorare fino ad aver una pasta soda ed elastica (eventualmente aggiungere poco latte) farla riposare per mezz'ora e poi tirare la sfoglia -circa 3/4mm di spessore- ritagliare dei nastri annodarli e friggerli in olio o nello strutto

23 - CHIACCHIERE all' ARANCIA

Vincenza Maccarrone

Cornaredo

Ingredienti:

1 bicchiere di rum	1,5 kg di farina ca. (o quanto basta per incorporare il tutto)
1 cucchiaino di margarina	
3 arance spremute	2 bustine di vanillina
3 uova	mezzo bicchiere di olio
1 pizzico sale	zucchero a piacere
	olio semi o arachidi

Disporre la farina a fontana e mettere nel mezzo il succo delle arance, le uova, il rum cominciando a lavorare il tutto a mano, poi si aggiungono gli altri ingredienti, amalgamando molto bene fino ad ottenere una pasta morbida e soffice pronta per essere tirata col matterello in una sfoglia molto sottile (va bene anche tirarla con la macchinetta). Si tagliano rettangoli incisi in mezzo 1-2 vv. e poi si friggono in abbondante olio di semi (meglio di arachidi). Spolverare di zucchero a velo. Si divide le dosi per 3 e ne vengono comunque tantissimi. La farina non va messa tutta in una volta, se ne lascia un pò per la fine nel caso che l'impasto sia ancora morbido.

24 - CHIACCHIERE con TUORLI

Rosetta Bragheri

Milano

Ingredienti:

350 gr di farina	zucchero
3 tuorli d'uovo	50 g burro (temperatura ambiente)
1 bustina lievito per dolci	grappa q.b.

Montare il burro con lo zucchero, unire i tuorli, la farina, il lievito e impastare per bene, unendo grappa poco per volta sino ad arrivare ad un composto di giusta consistenza. Tirare la sfoglia, tagliare a rettangoli e praticare due tagli paralleli al centro nel senso della lunghezza. In questo modo si ottengono delle chiacchiere molto friabili.

p.s. al posto della grappa si può usare anche un buon vino bianco secco

25 - CHIACCHIERE di SANGINETO

Antonietta Maria Gaeta

Novara

Ingredienti:

3 uova	1 bicchiere di vermouth
6 cucchiaini di zucchero	1 bustina di lievito
1 bicchiere di olio di semi	farina quanto basta (a me è andata più di un kg).
1 bicchiere di latte	

La pasta deve risultare soda da farla alla macchinetta e tirarla fino al numero 6. Tagliarle come si preferisce e friggerle in abbondante olio. Spolverizzare con zucchero vanigliato.

26 - CHIACCHIERE o LATTUGHE

Rosanna Sora Milano

Ingredienti per 2 vassoi grandi:

500 gr farina 00	vino bianco ob per impastare
2 tuorli	olio o strutto per friggere 1 kg
1 uovo	zucchero a velo
1 cucchiaino di zucchero	1 arancia buccia
una presina di sale	strutto,

Impastare con l'impastatrice, mettendo prima la farina con zucchero e sale e la buccia di arancia grattugiata, poi uova e tuorli sbattuti in una ciotola e cominciare a impastare, quando gli alimenti si sono amalgamati versare il vino bianco secco fino a raggiungere un impasto della consistenza della pasta all'uovo. Lasciare riposare la pasta coperta da una ciotola, dividerla in quattro parti, tenerne tre al coperto e fare il lavoro in più parti, (per me è indispensabile altrimenti non ho abbastanza spazio per stenderle). Tirare la pasta con la macchinetta, ho tirato fino al numero 4, sulla mia è circa la metà. Con il taglia pasta dentellato tagliare dei nastri, io faccio dei tagli interni. Friggere nel wok con lo strutto, e scolare man mano devono restare chiare, non scurire. Mettere sulla carta forno ad asciugare, appena fritte sono morbide e molto fragile, prima di metterle sul vassoio farle asciugare, e coprirle con zucchero a velo

27 - CROSTOLI

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

500 g Farina	150 g Burro
200 g Zucchero	1 lt Olio di semi
1 dl Grappa	Sale q.b.
4 Uova	

Questi dolci, di antichissima origine, arrivano alla montagna dalla Repubblica Serenissima ed accompagnano i momenti felici più salienti delle comunità montanare, tanto che ancora oggi si ripropongono con le stesse cadenze, specie in Carnevale. Presentazione del piatto:

Su un frangino bianco, i dorati rettangoli con abbondante pioggia di bianco zucchero. Fare con la farina una fontana sulla spianatoia, aggiungere le uova, la grappa, il burro fuso, il sale ed amalgamare sino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per circa 1 ora. Stendere una sfoglia sottile, ritagliare con l'apposito attrezzo dei rettangoli da dorare in olio caldo ed abbondante. Rigararli, per ben 2 volte, scolarli dall'eccesso di grasso, porli su carta assorbente e spolverarli abbondantemente di zucchero.

28 - CROSTOLI di ZIA CATERINA

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

500 gr di farina	1 buccia di limone grattugiata
100 gr di burro (ammorbidito fuori dal frigo)	½ bicchiere di buona grappa friulana
1 uovo intero	1 presa di sale sciolto in poca acqua tiepida
1 albume	strutto

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo e l'albume, la buccia grattugiata del limone, la grappa e l'acqua con il sale sciolto. Aggiungere un pizzico di farina per volta in modo da amalgamare bene senza formare grumi. Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere una foglia sottile tagliare con la rondellina delle strisce un poco più grandi delle pappardelle e friggerle nello strutto caldissimo. Sgocciolare ben bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte, e spolverare di zucchero di canna o a velo)



CAMELLE - GNOCCHI**29 - CAMELLE di CARMEN**

Monica Martignon Spinea

Ingredienti:

Preparare una pasta (come quella dei galani):

1 kg farina
 4 uova
 250 gr. margarina vegetale (o burro)
 2/3 cucchiaini di zucchero
 un pizzico di sale
friggitura:
 olio
 3 cucchiaini di zucchero,

Preparare l'impasto:

la scorza (solo la parte arancione) di circa. 3,5 kg di
 arance tritate sottili (meglio a filettini)
 aggiungere uguale quantità di zucchero semolato
 (Carmen dice a occhio)
 3 cucchiaini di zucchero,
Ripieno
 ricotta
 uvetta ammollata, pinoli e mandorle o noci.

Tirare la pasta non sottilissima, tagliarla a quadrati di ca. 10 cm di lato mettere un cucchiaino di impasto ed arrotolarli a forma di sigaretta chiudendo bene il bordo lungo e pizzicando le estremità per sigillare il ripieno. Preparati i cartocchetti, prendere una larga padella un po' alta, mettere circa un dito di olio e 3 cucchiaini di zucchero, accendere il fuoco e appena lo zucchero si è sciolto mettere i cartocchetti in un solo strato fino a riempire la padella, farli friggere finché sono appena rosati (raffreddandosi si scuriscono ulteriormente) scolarli e farli raffreddare su una placca (eventualmente foderata di carta forno; una volta freddi si staccheranno senza difficoltà). Per continuare a friggere altre padellate ripristinare il livello dell'olio e aggiungere un cucchiaino di zucchero, ogni volta. Ripieno in variante (da fare in forma di fagottino) ricotta con uvetta ammollata, pinoli e mandorle o noci.

30 - CAMELLE di MELE

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

pasta:

200g farina 00,
 30g mandorle tritate,
 70g burro,
 2 tuorli,
 50g zucchero,
 buccia di limone grattugiata, cannella.

ripieno:

2 mele golden,
 40g uvetta,
 30g pinoli,
 50g zucchero,
 1/2 cucchiaino cannella,
 1dl vino bianco secco, zucchero a velo.

Impastare la pasta e farla riposare in frigo. Tostare i pinoli. Tagliare le mele a cubetti, unire l'uvetta, lo zucchero, la cannella, il vino e 3 cucchiaini di acqua. Cuocere questo composto 8-10 minuti, fino ad assorbimento dei liquidi. Unire i pinoli. Stendere la pasta (3 mm di altezza). Fare dei rettangoli 7x5 cm. Mettere al centro il preparato e chiudere a caramella. Infornare a 180° per 15 minuti finché sono dorati. Servire tiepide spolverate di zucchero a velo

31 - GNOCCHI di CARNEVALE

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

3 uova, 150 g zucchero
 5 cucchiaini di rum o limoncello o grand marnier
 o altro liquore dal profumo marcato

110 g burro fuso
 450 g farina
 1 bustina di lievito per dolci

Lavorare bene le uova con lo zucchero. Aggiungere il liquore e il burro fuso. Mescolare bene e unire la farina con il lievito. Lavorare finché la pasta è liscia ed elastica. Ora procedere come per gli gnocchi, formare dei cilindretti grossi un dito e tagliarli a pezzetti grandi poco più di una nocciola. Scaldare l'olio e cuocere gli gnocchi pochi per volta, lasciandoli gonfiare e dorare bene. Scolarli sulla carta assorbente da cucina.

Trasferirli su un piatto da portata e zuccherare a piacere con zucchero normale o a velo.

CASTAGNOLE

32 - CASTAGNOLE

Anna Moroni Urbino

Ingredienti:

3 uova intere e 2 rossi	400 gr di farina 00
60 gr di zucchero	1 bustina di lievito
30 gr di olio di arachidi	miele e Alchermes
65 gr di liquore a piacere (Mistrà, Limoncello, Rum)	olio di arachidi per friggere

Montare a lungo le uova con lo zucchero usando possibilmente le fruste elettriche. Unire il liquore, l'olio, la farina e il lievito setacciati assieme, mescolare bene e lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Far scaldare molto olio di arachidi in una pentola alta e con il fondo spesso e friggere 2-3 castagnole per volta facendo scendere il composto con l'aiuto di due cucchiaini. Farle dorare prima da una parte e poi dall'altra, facendo attenzione che l'olio sia caldo ma non bollente (gettandovi un pizzico di farina questa non deve bruciare ma avvicinarsi alle pareti). La riuscita delle castagnole è tutta nel giusto calore dell'olio.

Apprendo la prima si capirà se il tempo di cottura è adeguato: dentro non deve restare impasto crudo. Metterle ad asciugare via via sulla carta assorbente e poi , dopo averle raccolte tutte in una ciotola, cospargerle con una mezza tazza di miele liquefatto a bagnomaria e mescolato ad un cucchiaino di Alchermes.

33 - CASTAGNOLE

Elisabetta Gualandri Ostia Antica

Ingredienti:

100 gr di zucchero,	1 pizzico di sale,
100 gr di farina,	1 cucchiaino di olio
1 uovo ,	una grattatina di limone
una bustina di vanillina,	

Impasta il tutto forma dei lunghi bigoli e taglia gli gnocchi, friggi in olio caldissimo scuotendo in continuazione per farle gonfiare, scola le castagnole in carta assorbente e cospargi di alchermes e zucchero a velo o solo zucchero a piacere

34 - CASTAGNOLE

Daniela Cuzzocrea Roma

Ingredienti:

1 kg o poco più di farina	1 pizzico di cremore
6 uova	1 pizzico di sale
1,5 tazze da tè di zucchero	la buccia grattugiata di 1 limone
200 gr burro	1 bicchierino di brandy
3 cucchiaini rasi da caffè di lievito x dolci	1 tazzina di caffè forte
1 cucchiaino di bicarbonato	zucchero a velo

In una terrina sbattere le uova molto bene con lo zucchero. Unire a poco a poco gli altri ingredienti fino ad avere una consistenza tale da fare una palla. La pasta si deve trasferire sulla spianatoia, non si deve appiccicare e di deve poter lavorare senza usare altra farina). Formare dei cordoncini da cui si ricavano delle palline che vanno poi fritte. Una volta fredde spolverizzare con zucchero a velo

35 - CASTAGNOLE

Roberto Potito

Roma

Ingredienti:

600 gr di farina bianca 00	la buccia di due limoni grattugiati
4 uova intere	2 bicchierini di liquore all'anice
150 gr di olio di semi	1 bustina di lievito per dolci
150 gr di zucchero semolato	olio di oliva per friggere.

Metti la farina in una ciotola capiente ed aggiungi tutti gli altri ingredienti assieme ad un pizzico di sale fino. Impasta tutto quanto per bene, e se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, ungiti le mani con olio di oliva. Forma delle palline e friggi in olio caldo, durante la frittura è importante tenere la finestra aperta, poichè lo sbalzo di temperatura aiuta le castagnole a "sbocciare" ossia ad aprirsi leggermente e a cuocere alla perfezione.

Quando saranno dorate ben bene, ponile su carta cucina e cospargile con zucchero semolato o con zucchero a velo.

36 - CASTAGNOLE alla RICOTTA

Anna Moroni Urbino

Ingredienti:

150 gr zucchero	400 gr di farina "00"
50 gr. burro ammorbidito	100 gr di fecola di patate
300 gr di ricotta	1 bustina di lievito per dolci
½ bicchiere di rum	150 gr di latte
la scorza di 1 arancia grattugiata	zucchero a velo
5 tuorli d'uovo	carta da forno
1 pizzicotto di sale	olio

Amalgamare il burro morbido con lo zucchero, mettere la ricotta (precedentemente fatta scolare in 1 passino o setaccio), il Rum, la scorza di arancia grattugiata (o limone, secondo il proprio gusto), i tuorli d'uovo (niente albumi!), il pizzicotto di sale, la farina "00" + la fecola di patate (setacciate), la bustina di lievito per dolci e il latte. Mescolare per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere il composto su un ripiano infarinato (lasciando l'impasto morbido, utilizzando solo il quantitativo minimo di farina necessario a lavorarlo); fare dei salsicciotti lunghi e stretti e tagliarli tipo "gnocchi". Man mano che si tagliano, deporli su 1 foglio di carta da forno.

Friggerli immergendo tutto il foglio con le castagnole nell'olio caldo; appena si staccano dalla carta, toglierla, scolandola, con 1 pinza e riutilizzarla per deporvi man mano le altre castagnole. Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto. Scolare su carta assorbente le castagnole e cospargerle di zucchero a velo.

37 - CASTAGNOLE della NONNA

Sergio Salomoni

Cernusco sul Naviglio

Ingredienti:

500 g farina tipo 00	1 limone
3 uova intere	1 bustina di lievito vanigliato
200 g zucchero semolato	sale;
100 g burro morbido	olio per friggere;
1 dl scarso latte	zucchero semolato.
1 bicchierino grappa	

Procedimento: setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale; fare la fontana e porvi in mezzo i 200 g di zucchero, le uova, il burro morbido, la scorza grattugiata del limone, il latte e la grappa. Impastare bene e velocemente e formare dei rotolini del diametro di circa 2 cm; tagliarli a gnocchetti e arrotolarli sulla spianatoia formando delle palline.

Friggere in abbondante olio ben caldo, lasciare sgocciolare quindi le castagnole su carta assorbente e rotolare nello zucchero semolato.

38 - CASTAGNOLE RIPIENE

G. Gian Torelli

Borgo Valsugana

Ingredienti:

150 g farina	5 uova
3 e 1/2 dl di acqua	15 g zucchero
120 g burro	sale

In poche parole si tratta di pasta per choux frita e poi riempita:

Portare a bollore l'acqua col burro a pezzetti, lo zucchero ed un pizzico sostenuto di sale. A bollore togliere dal fuoco, aggiungere in una unica fase la farina e mescolare energicamente. Quando si è ottenuto un impasto omogeneo che si stacca dai bordi della pentola rimettere sul fuoco ed aggiungere 1 uovo, fare in modo che venga perfettamente assorbito mescolando energicamente, poi aggiungere il secondo, mescolare bene e così via fino alla fine delle uova. Si otterrà un impasto omogeneo e cremoso. Porre l'impasto in un sac a poche senza beccuccio e versare mucchietti di impasto nell'olio bollente (se non si ha il sac a poche versare dei mucchietti prelevandoli con 1 cucchiaino). Dorare le castagnole da ambo le parti, prelevarle, farle asciugare.

Fare una crema pasticcera sostenuta e iniettarla con 1 siringa o il sac a poche nelle castagnole. Spolverizzare con zucchero a velo quando ben tiepide.

CIAMBELLE

39 - CIAMBELLINE alla RICOTTA

Patrizia Cencioni Siena

Ingredienti:

2 uova intere	2/3 cucchiaini di zucchero,
1 tuorlo,	farina 00 circa 4 etti,
3 etti di ricotta (pecora è + saporita)	olio
la buccia di 1 limone grattugiato,	zucchero a velo + zucchero grezzo
1 lievito x dolci,	

è una ricetta della nonna....imparate a fare da piccolina.....sono deliziose"anche perchè piene di ricordi!!! Per la farina, quanta ne prende per ottenere un impasto che non si appiccica alle mani. Impastare velocemente gli ingredienti e far riposare il composto x almeno 30' formare dei cordoni e poi delle ciambelline, prepararle tutte così da farle riposare un po' e poi friggerle in olio caldo abbondante e spolverizzare con una miscela di zucchero a velo + zucchero grezzo. Buon appetito!!!

40 - CIAMBELLINE

Alessandra Mechini Rapolano

Ingredienti:

100 gr. Lievito	1/2 bicch. di rosolio alla menta
6 uova	12-13 cucchiaini di zucchero
150 gr. Burro	25 gr semi di anice
1/2 bicch. di olio	farina quanto basta
2 arance	50 gr di lievito
1 bicchiere di vino santo	un po' di sale

Fare un impasto con farina (quanto basta per un impasto un po' appiccicoso), acqua tiepida, mettere 50 gr di lievito e un po' di sale e far lievitare. Far bollire 1/2 lt di acqua con la scorza delle arance, l'anice far intiepidire e sciogliervi il rimanente lievito. Riprendere il panetto lievitato ed unire l'acqua aromatizzata e tutti gli altri ingredienti, amalgamando con la farina fino a raggiungere un impasto consistente. Fare le ciambelline e mettere a lievitare.

Friggere nell'olio bollente e passarle nello zucchero.

41 - CIAMBELLINE di PATATE

Daniela Del Castillo Macerata Feltria

Ingredienti:

1 kg patate a pasta gialla	150 gr di burro
8 uova,	un pizzico di sale,
50 gr di lievito di birra,	farina 00.....quanta ne assorbe
4 cucchiaini di zucchero,	olio (arachidi),
150 gr di burro	un mix di zucchero semolato e cannella

Le faceva la mia mamma a carnevale...fortuna che mia sorella ha salvato la ricetta:

Lessare le patate ,sbuciarle e passarle al passapatate. Aggiungere le uova,il lievito sciolto in poca acqua tiepida, lo zucchero, il sale ed il burro morbido. Impastare aggiungendo farina, finché ne assorbe (mi spiace per la mancanza di dosi precise...) fino ad avere una pasta morbida ed elastica. Prendere piccoli pezzi di pasta e formare di rotolini, dai quali ricavare le ciambelline. Metterle su un'asse leggermente infarinata e coprirle con un panno per farle lievitare. Dovranno raddoppiare il loro volume (e quindi regolatevi per lo spessore iniziale delle ciambelle). Friggete in abbondante olio (arachidi), meglio se nella padella munita di cestello. Scolate su carta assorbente e rotolate le ciambelle in un mix di zucchero semolato e cannella.

P.S. con queste dosi ne vengono una valanga...

FARTURAS – FATTI FRITTI – FRATI FRITTI

42 - FARTURAS

Roberta Bateman Fulbourn Cambridge

Ingredienti:

7 dl +- acqua calda	1 pizzico di sale
500 gr di farina	zucchero q.b.
3 gr di lievito il polvere	cannella in polvere q.b.
3 gr di bicarbonato di soda	olio per friggere q.b.

Mettere l'acqua a bollire con il sale, appena accenna a bollire, togliere dal fuoco. Mettere in un recipiente la farina mescolata con il lievito e il bicarbonato. Aggiungere l'acqua calda a filo e girare con un mestolo di legno. il composto deve risultare liscio e abbastanza morbido. Lasciarlo a riposo, coperto per una mezz'ora. Riscaldare bene parecchio olio in una padella larga 20cm+ mettere il composto in una tasca da pasticceria con il beccuccio a zig zag (non so come altro descriverlo!) e cominciare a spremere il composto nell'olio a spirale dal centro verso l'esterno, fino ad arrivare al bordo della pentola.aiutandosi con due forchette, assicurarsi che la fartura friga bene dai due lati, poi asciugare su carta da cucina e spolverare di una miscela di zucchero e cannella. Vire-as assim que possa para que fritem por igual.

43 - FATTI FRITTI

Pinella Orgiana

Salangius

Ingredienti:

1 kg di farina 00 (700 gr di farina 00 + 300 gr di manitoba)	70 gr di lievito di birra
150 gr di strutto	4 uova
150 gr di zucchero	250 ml di latte
il succo di un'arancia	latte un bicchierino di acquavite o altro liquore forte,
scorza grattugiata di un limone e di un'arancia	tipo grappa
	olio di semi,

Vi do subito alcune note utili per la preparazione:

- 1) non vi sembri troppo la quantità di lievito. Questa e' proprio quella giusta, non la diminuite. Si fa cosi in tanti paesi della Sardegna, anche distanti fra loro .
- 2) l'aggiunta della manitoba e' mia. Si può usare, con ottimi risultati, anche solo farina "00".
- 3) l'olio per friggere deve essere caldo, ma non troppo. Altrimenti, il fatto fritto si brucia fuori e dentro e' crudo. Riscaldare bene l'olio, senza farlo fumare, poi portate la padella sul fornello più piccolo. Scegliete un buon olio di semi, non d'oliva. Sarebbe l'ideale lo strutto, che alla fine della cottura non si sentirà per niente.
- 4) l'impasto, alla fine, dovrà essere molle, un po' si attaccherà alle mani, sarà sostenuto ed elastico. Non fatevi prendere dalla voglia di aggiungere farina.

5) l'impasto l'ò lavorato nel Kenwood per circa mezz'ora, ma potete farlo anche a mano, per non meno di un'ora. Ricordatevi che l'aggiunta dei liquidi deve essere fatta gradualmente, lavorando bene la pasta dopo ogni aggiunta. **Non abbiate fretta.**

Sciogliete lo strutto. Grattugiate il limone e l'arancia. Spremete il succo e tenetelo da parte. Scaldate debolmente il latte(immergete un dito:non deve sentirsi differenza di temperatura) e dividetelo in due recipienti. In una metà sciogliete il lievito di birra. Lavorare nell'impastatrice un pochino le uova con lo zucchero, senza montarle troppo. Aggiungere la farina a poco a poco, magari dopo il primo mezzo kg aggiungete la scorza grattugiata, il bicchierino di liquore e lo strutto sciolto. Continuate ad aggiungere farina e iniziate a metterci il latte con il lievito. Finite di mettere la farina e continuate ad aggiungere latte con lievito ricordandovi di lavorare dopo ogni aggiunta. A questo punto tutta la lavorazione consisterà nell'impastare la massa con i liquidi che rimangono:prima l'altra metà del latte e poi il, succo dell'arancia. Io con questa farina ho consumato tutto il latte e 3/4 del succo di un'arancia media. La riuscita del dolce dipende solo dal fatto che l'impasto non deve ricevere i liquidi troppo in fretta. Alla fine l'impasto sarà come descritto sopra.

Passatevi un po' di farina nelle mani e togliete l'impasto dalla ciotola. Io l'ò messo sull'asse e l'ò lavorato ancora per 5 minuti. Si attaccava all'asse di legno ma lo staccavo solo con un velo di farina e con l'aiuto di un raschietto. Coprite con un panno pulito e poi con una coperta. L'ambiente deve essere caldo in modo che l'impasto raddoppi. Ci vorrà circa un'ora. A questo punto stendete sopra un tavolo un panno leggermente infarinato. Con le mani leggermente infarinate prendete dei pezzi di pasta grandi quanto un'arancia, fate una pallina e col pollice fate un buco in mezzo, abbastanza largo, e metteteli a lievitare sopra il panno nelle stesse condizioni di prima (magari copriteli con una tovaglietta leggera) fino a quando raddoppiano di volume. Cioè per un'altra ora. Io ho messo di lato una stufetta perché c'era abbastanza freddo. Mettete dell'olio in una padella alta e stretta (circa una mano messa di lato) e fatelo scaldare, ma non deve essere caldissimo. Prendete una ciambella e mettetela nell'olio dal lato opposto a quello che era adagiato sul tavolo. Lasciatela così senza toccarla! Se l'olio è a posto, la ciambella si colorerà lentamente. Quando è diventata bruna, prendete due bacchette di legno (vanno benissimo quelle cinesi, se le avete) e girate il fritto dall'altra parte. Idem come sopra. Praticamente, la ciambella si gira una sola volta. Questo consentirà la formazione della striscia laterale. Quando sono dorate, scolatele in carta scottex e passatele subito nello zucchero semolato.

44 - FRATI FRITTI

Daniela Cartella

Monticelli Brusati (BS)

Ingredienti:

1 kg. di farina bianca
100 gr. di zucchero
4 uova
200 gr. di strutto

400 cl. di latte
25 gr. di lievito di birra fresco
buccia grattugiata di 1 limone
olio per friggere

Questa è una ricetta che mi ha gentilmente dato nonna Antonica, la nonna Sarda di mio marito.sono delle ciambelle fritte che faccio sempre a carnevale.

Mescolare in una pentola d'acciaio la farina, lo zucchero, le uova e la buccia di limone. Sciogliere lo strutto in una padellina, quando sarà trasparente spegnere il fuoco ed aggiungere il latte, il lievito di birra sbriciolato, mescolare facendo sciogliere bene il lievito, versare nella pentola e mescolare fino a quando la pasta si stacca dalla pareti della pentola (l'impasto deve risultare compatto, ma molto morbido ed elastico, se è appiccicoso, aiutarsi con delle spolverate di farina, ma non troppa). Lasciare lievitare per almeno 2 ore.

Preparare l'olio per friggere in una padella alta e larga (dovreste riuscire a friggere insieme c/ca 4 ciambelle), un vassoio con carta assorbente ed un piatto con abbondante zucchero semolato e due forchette, una vi servirà per girare le ciambelle e l'altra per passarle nello zucchero, attenzione a non mettere la forchetta con lo zucchero nell'olio perché altrimenti si formerà una fastidiosa schiuma. Dopo la lievitatura impastare per qualche minuto, a questo punto prendere delle palline di pasta grandi come un mandarino o poco più, fare un buco al centro e modellare la pasta a forma di

ciambella (utilizzate questo metodo, perché se fate la ciambella a "cordoncino" e poi la unite quando la friggerete la parte unita si staccherà e non saranno più ciambelle, ma bastoncini) dopo aver formato tutte le ciambelle potete iniziare a friggerle, prima da un lato e poi dall'altro. Scolatele e passatele sulla carta assorbente e nello zucchero semolato, prima da un lato e poi dall'altro. Ora sono pronte per essere gustate. Forse le prime volte che le fate avrete qualche dubbio (io per prima, perché la prima volta che le ho fatte avevo la supervisione, poi facendole da sola, avevo aggiunto troppa farina e l'impasto è risultato troppo duro). Ciao a tutti, provatele perché sono buonissime!!!!!!!

FAVETTE - FIAPON

45 - FAVETTE

Marina Braitto

Trento

Ingredienti:

300 gr di farina	1 bustina di lievito in polvere
100 gr di zucchero	vino bianco
75 gr di burro fuso	sale,
2 uova	olio
1 cucchiaino di rum	zucchero semolato

Lavorate le uova con lo zucchero e il sale, aggiungete il burro fuso e il rum. Setacciate la farina e il lievito e aggiungetela al composto. Se risultasse troppo compatto aggiungete un po' di vino bianco. Tirate dei filoncini grossi un centimetro e mezzo circa e tagliate degli gnocchetti. Date a questi gnocchetti la forma arrotondata e friggeteli in olio bollente. Scolateli e lasciateli asciugare su un foglio di carta paglia. Spolverizzateli di zucchero semolato.

46 - FIAPON

Silvana Ferro Bancole di Porto Mantovano

Ingredienti:

polenta rimasta il giorno prima,	scorza grattugiata di limone
farina bianca	un pizzico di sale
zucchero	olio e strutto

Ho rifatto in questi giorni alcuni dolci di Carnevale che la nonna mi faceva da piccola. Le ricette che riteneva interessanti legati alla tradizione contadina e pertanto molto semplici le scriveva su un quadernetto nero con le righe rosse. Ora sono un po' sbiaditi ma ancora leggibili, ve le trascrivo. Impastare la polenta rimasta il giorno prima, la farina bianca e lo zucchero in porzioni di peso uguale aggiungere la scorza grattugiata di limone e un pizzico di sale. Tirare con la "canela" una sfoglia alta un dito quindi tagliarla a rombi. Friggere in olio e strutto. Spolverare di zucchero.

FRAPPE - SFRAPPOLE

47 - FRAPPE

Daniela Cuzzocrea

Roma

Ingredienti:

farina 500 gr	burro morbido 25 gr
zucchero 150 gr	olio 1/4 di bicchiere da vino
uova i intero + un tuorlo	vino bianco secco: q.b. x impastare
1 pizzico di sale	buccia grattugiata di 1 limone

Lavorare tutti gli ingredienti sulla spianatoia molto bene. Fare la sfoglia con la macchina x la pasta: passare + volte sul n. 1 poi di seguito fermandosi al n. 4. Stendere ancora i pezzi così ottenuti con il matterello, tagliare con la rotella in varie forme. Friggere in abbondante olio caldo su fuoco medio, per farle rimanere chiare. Una volta fredde spolverizzare con zucchero a velo

48 - FRAPPE al FORNO

Miriam Mele Battipaglia

Ingredienti:

350 gr di farina '00',
80 gr di zucchero,
40 gr di burro,
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
2-3 cucchiaini di brandy (o grappa, o cognac),

1/2 cucchiaino di lievito vanigliato in polvere,
un pizzico di sale,
zucchero a velo per spolverizzare.
scorza di limone oppure un pizzico di cannella o
vanillina etc.

Fare la fontana con la farina, aggiungere lo zucchero, il burro ammorbidito, l'olio, il sale, il lievito in polvere e, a piacere, una grattatina di scorza di limone non trattato oppure un pizzico di cannella o vanillina etc. a seconda del gusto personale. Unire gli altri ingredienti (volendo si può aggiungere 15 gr di burro per aumentare la friabilità finale).

Pian piano legate il tutto aggiungendo il brandy (o grappa, o cognac) fino ad ottenere un impasto non morbido, del tipo che si stende con un pò di fatica; impastate bene, formare una palla e lasciate riposare in frigo almeno tre quarti d'ora avvolta nella pellicola. Stendete poi la pasta, in sfoglia sottilissima, con il mattarello o con la macchina della pasta all'uovo (uno spessore eccessivo le rende dure).

Sul piano da lavoro infarinato, ritagliate dalla sfoglia le classiche frappe a strisce con l'aiuto della rotella, disponetele su una teglia foderata di carta da forno e infornate in forno preriscaldato a 160-170 gradi per circa 15 minuti, finché non saranno dorate.

Estrate dal forno ed appena smaltito il bollore della cottura, le frappe assumeranno la classica croccantezza. Disponete infine le frappe su un vassoio e spolverizzare con zucchero a velo.

49 - FRAPPE' o CENCI

Anna Urbani Roma

Ingredienti:

500 gr di farina 00
50 gr di burro
2 uova intere
2 cucchiaini di zucchero

50 gr di anice o anisetta
limone grattugiato
1 pizzico di sale
vino bianco q.b.

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare; controllare bene la consistenza della pasta che deve essere ben soda per poterla tirare a macchina.

Preparare le frappé tirandole molto sottili, friggere in una padella larga con olio di arachide; fare attenzione che non coloriscano troppo, cospargere di zucchero a velo.

50 - FRAPPE ROMANE della TANIA

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

750 g di farina
25 g di burro sciolto a bagnomaria
50 g zucchero
5 g sale

5 uova
½ limone
½ bicchierino di liquore a piacere
25 g panna liquida

Le frappe possono essere confezionate con diverse forme: con i bordi frastagliati, a fiocco, intrecciate, arrotolate e secondo la fantasia chi più ne ha più ne metta. Lavorare le uova insieme allo zucchero ed al sale, il limone. Il liquore e la panna. Mescolare bene e poi unire piano piano la farina, a margarina sciolta. Amalgamare il tutto sino a formare un impasto abbastanza elastico.

Stendere con il matterello sino a formare uno strato sottile di circa 1 mm di spessore. Tagliare la sfoglia a strisce di 10 cm circa di lunghezza. Friggerle in olio bollente finché sono dorate.

Scolarle su carta assorbente da cucina, trasferirle su un vassoio per dolci e spolverare con zucchero a velo o zucchero normale.

51 - SFRAPPOLE

Tiziana Carini

Granarolo

Ingredienti:

2 uova	2 bicchierini cognac
1 pizzico di sale	1 succo arancia
2 cucchiaini zucchero vanigliato	2 cucchiaini olio
2 cucchiaini zucchero	

Impastare con farina tirare, formare delle strisce e poi dei nastri e friggere.

52 - SFRAPPOLE della MIA MAMMA LAURA

Stefania Degli Esposti

BO

Ingredienti:

300gr di farina 00	zucchero a velo per spolverare
3 uova intere	olio di semi o strutto per la frittura

L'unico dolce che la mamma faceva per Carnevale erano le sfrappole, il suo impasto è molto semplice e per niente "condito". A me piaceva tantissimo perchè le sfrappole erano sottili sottili e belle croccanti. Ingredienti per un vassoio di sfrappole: a volte la mamma metteva un po' di succo d'arancia per profumare l'impasto. Fare la sfoglia con la farina e le uova, tirarla sottile, tagliare tanti nastri larghi 3-5 cm e lunghi 20-25 cm, annodarli come per fare un fiocco e friggerli uno alla volta. Asciugare le sfrappole su carta assorbente, disporle su un vassoio e spolverare con zucchero a velo.

FRAVIOLI - RAVIOLI**53 - FRAVIOLI di CARNEVALE**

Rossella Lazzarini

Cassina de' Pecchi

Ingredienti:

750 gr ricotta	5 chiodi di garofano
500 gr farina bianca	cannella in polvere
circa 250 gr zucchero semolato,	olio per friggere
4 uova	

Sono siciliani....e buonissimi. Disporre sulla spianatoia la farina, fare la fontana e rompervi dentro le uova intere; unire 3 chiodi di garofano pestandoli prima nel mortaio, la cannella e 100 g di zucchero; impastare gli ingredienti e lavorare bene, aggiungendo tanta acqua tiepida quanto basta per avere una pasta di giusta consistenza. Lavorarla a lungo, in modo che diventi ben liscia e omogenea. Stendere poi con il mattarello due o tre sfoglie non troppo sottili. Passare al setaccio la ricotta, unire 2 chiodi di garofano pestati, 100 g di zucchero e profumo di cannella. Amalgamare bene e distribuire sulla sfoglia una prima fila di mucchietti di composto: coprirli con dell'altra pasta e con un tagliapaste a forma di mezzaluna ricavare tanti ravioli; premere con le dita i bordi delle due paste, affinché cuocendo il ripieno non esca. Continuare così sino ad esaurimento degli ingredienti. Friggere i "fravioli" in abbondante olio bollente e appena tolti dalla padella spolverizzarli di zucchero. Servirli freddi.

54 - RAVIOLI

Laura Sella

Gallarate

Ingredienti:

<i>Pasta:</i>	<i>Ripieno:</i>
300 g farina 00,	100g fichi secchi,
1 uovo,	50g noci,
1 tuorlo,	50g mandorle,
60g olio,	50g marmellata d'arancia,
4 cucchiaini di acqua,	30g uvetta,
50g zucchero,	3 chiodi di garofano, cannella,
	buccia grattugiata di un'arancia.

Far bollire in un tegame per 3-4 minuti l'acqua e lo zucchero e far raffreddare. Impastare farina, uova e unire lo sciroppo. Far riposare per 30 minuti. Tritare noci, mandorle, fichi, uvetta, chiodi di garofano, unire cannella, buccia d'arancia, marmellata. Stendere la pasta e fare dei dischi di 8-10 cm di diametro. Mettere al centro il preparato e chiudere a mezzaluna. Infornare a 180° per 15 minuti. Spolverare con zucchero a velo.

55 - RAVIOLI con la RICOTTA

Patrizia Borelli

Ariccia

Ingredienti:

pasta:

350 gr di farina,
3 uova,
50 gr di burro,
1 cucchiaino di grappa

zucchero semolato misto a cannella in polvere.

Ripieno:

500 gr di ricotta,
1 limone grattato,
zucchero secondo i gusti,
1 uovo,
2 cucchiaini di rum,
olio per friggere

Bisogna impastare gli ingredienti per la pasta e poi tirare la sfoglia con la macchinetta al n. 6. Sulla striscia mettere il ripieno e fare i ravioli quadrati. Friggere in olio ben caldo, lasciarli scolare dall'olio. Passare poi velocemente i ravioli fritti nel rum messo in un piatto e poi passarli nello zucchero semolato misto a cannella in polvere.

Questi sono i tipici dolci di carnevale della mia zona (i Castelli romani) detti in dialetto i "gravioli".

56 - RAVIOLI di TARQUINIA

Vittoria Tassoni

Tarquinia

Ingredienti:

Per la pasta:

6 uova
60 gr di grasso (burro o strutto)
1 bicchierino di sambuca
farina q.b.

per il ripieno:

500 gr di ricotta di pecora
3 tuorli
150 gr di zucchero
cannella
alchermes

Mettere i tuorli la cannella e lo zucchero nella ricotta amalgamare e per sciogliere e rendere omogenea la ricotta mettere dell'alchermes q.b. Stendere la pasta e riempirli con la ricotta, girare i bordi per saldarli, friggerli in abbondante olio o strutto, sgocciolarli e spolverizzare di zucchero a velo. Se avanzano i ritagli di pasta si fanno le chiacchiere

57 - RAVIOLI DOLCI al FORNO

Romina Ferrari

Fontanellato

Ingredienti:

400 gr di farina
100 gr di fecola
100 gr di burro
50 gr di strutto

6 tuorli d'uovo
1 bustina lievito per dolci
un goccio di Grand Marnier

Si impastano tutti gli ingredienti e si aggiunge un pò di liquore per aiutare l'impasto. Poi si tira con il mattarello un cerchio, si mette un pò di marmellata, si chiude il tutto, si forma il tortello con l'apposito attrezzino, e poi in forno a 170 per circa mezz'oretta.



FRITOE - FRITTELLE**58 - FRITOE**

Rossella Levi Padova

Ingredienti:

500 gr farina,	100 gr uva passa
100 gr zucchero,	50 gr pinoli,
25 gr lievito di birra,	buccia gratt. limone,
3 uova, 1 bicchiere di latte,	1 bicchierino di rum.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il lievito sciolto in un poco di latte, un pizzichino di sale, la buccia di limone gratt. la farina i pinoli l'uva passa ammorbidita nel rum, il rimanente latte. Lasciare l'impasto a riposare (almeno un'oretta), poi friggere versando a cucchiainate nell'olio bollente. Farle asciugare su carta assorbente e spolverizzarle di zucchero a velo. Ve le consiglio, sono ottime, per nulla pesanti e non assorbono olio. L'importante è friggerle in una pentola piuttosto alta con 4 dita di olio, non troppe insieme. Aiutarsi con due cucchiaini per immergere l'impasto nell'olio bollente. Non fatele grosse anche perchè nella cottura un poco crescono. Attendere che si scuriscano bene, generalmente queste frittelle sono molto intelligenti: quando da una parte sono belle e colorate si girano da sole dall'altra parte!! Eventualmente basta aiutarle con un cucchiaio ma tendenzialmente lo fanno da sole

59 - FRITOE alla VENEZIANA

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti per 6 persone:

500 g di fior di farina	2 bicchierini di grappa
2 bicchieri di latte	scorza gratt di un'arancia (solo la parte arancione)
2 uova	1 pizzico di sale
130 g gocce di cioccolato	strutto per friggere
80 g di zucchero	zucchero vanigliato
40 g di lievito di birra	

Sciogliere il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua tiepida. Mescolate in una terrina: la farina, le uova, il latte, lo zucchero semolato, la scorza dell'arancia tritata, un pizzico di sale. Mescolare bene ed unire il lievito di birra sciolto e la grappa. Amalgamare il tutto e coprire con un canovaccio. Lasciare lievitare per 5 ore circa, in un luogo tiepido. Dopo la lievitazione, mescolare bene e se l'impasto è poco fluido, aggiungere latte.

Scaldare l'olio in una padella e versare la pastella a cucchiainate. Scolare su carta assorbente, sistamarle in un piatto da portata e spolverizzarle con zucchero a velo

60 - FRITTELLE

Alessandra Carissimi Basiglio Mi

Ingredienti per 8 porzioni:

125 gr. di semolino,	1 bicchierino di brandy,
750 ml di latte,	scorza grattugiata di mezzo limone,
4 uova,	1 bustina di lievito per dolci,
150 gr. di zucchero,	sale,
350 gr. di farina,	zucchero al velo,
50 gr. di uvetta (io ne uso almeno 80),	olio per friggere (io uso quello di arachidi).
50 gr. di pinoli (idem come per l'uvetta),	

Portate ad ebollizione il latte e versatevi a pioggia il semolino, mescolando con una frusta. Sempre mescolando lasciate cuocere finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Unite un pizzico di sale, lo zucchero (non quello al velo), l'uvetta, i pinoli, la scorza di limone e il brandy. Mescolate bene e lasciate intiepidire poi unite le uova, una per volta, e la farina. Chiudete la ciotola con pellicola e lasciate riposare una notte.

Aggiungete il lievito, mescolate ancora e friggete in olio ben caldo facendo cadere l'impasto a cucchiariate. Servite cospargendo con zucchero al velo. Sono ottime tiepide ma anche a temperatura ambiente. E' meglio mangiarle il giorno in cui si preparano oppure il giorno dopo (ma perdono in sofficià).

61 - FRITTELLE

Elisabetta Scuderi Padova

Ingredienti:

250 ml di acqua	70 gr zucchero
50 gr burro	1 busta di vanillina
1 presa di sale	4 uova
150 gr farina	1/2 bustina di lievito
50 gr farina o fecola	

Far bollire in una casseruola acqua, burro e sale. Togliere dal fuoco ed aggiungere tutto in una volta, farina e frumina setacciate. Mescolare il tutto fino ad ottenere una palla liscia e compatta. Riscaldare nuovamente per un minuto circa, sempre mescolando. Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina , aggiungere zucchero, vanillina aroma di limone ed un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza. Dopo di che per ultimo il lievito. Si friggono in olio bollente

62 - FRITTELLE

Francesca Besostri Travacò Siccomario

Ingredienti:

1/2 litro di latte	1 pizzico di sale
1/2 kg. di farina 00	la buccia grattugiata di un limone
100 gr. di burro	uova quanto bastano a rendere molle l'impasto (circa
200 gr. di burro	12/14: dipende dalla grandezza)

Ecco la ricetta delle frittelle che fa mia mamma. La ricetta le fu fornita credo una quarantina d'anni fa da un pasticcere. In una casseruola profonda far bollire il latte con il burro, lo zucchero, la buccia del limone. Appena raggiunta l'ebollizione, allontanare dal fuoco e versarvi tutta la farina in una sola volta. Riporre sul fuoco e far formare una palla assai consistente che si stacchi dalle pareti della casseruola sfrigolando. A questo punto togliere dal fuoco, far raffreddare un poco e poi aggiungere le uova, uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando quello precedente è bel amalgamato. Aggiungere un numero di uova sufficiente a rendere l'impasto fluido, che cada a nastro dal cucchiaino. Ce ne vogliono appunto circa una dozzina. Quando l'impasto è formato, scaldare abbondante olio e far scendere l'impasto aiutandosi con un cucchiaino nell'olio caldo, poche per volta. Risultato: sono delle frittelle formate da una pasta sottilissima, vuote all'interno, che si mangiano come ciliegie...Vivamente sconsigliate a paranoici dietomani!

63 - FRITTELLE

Francesca Spalluto Lebanon NH

Ingredienti:

500 g di farina,	30 g di zucchero per l'impasto,
20 g di lievito di birra,	1 uovo,
1 patata lessa,	1 arancia,
1 tazzina di latte,	poco sale,
150 g di zucchero per guarnire,	olio per friggere

Lessare la patata, ridurla in purea con lo schiacciap patate e metterla in un recipiente con farina, uovo, succo d'arancia, sale e zucchero. Sciogliere nel latte tiepido il lievito e aggiungerlo alla farina, mascolarlo con tutti gli altri ingredienti fino a formare un impasto consistente; aggiungere piu' latte se fosse necessario. Fare lievitare fino al raddoppio del volume.

Formare con l'impasto delle ciambelline, farle riposare per circa mezz'ora. Mettere sul fuoco il tegame per frittura e quando e' pronto tuffare le ciambelline un po' per volta, farle dorare da ambo i lati, scolare accuratamente e passarle nello zucchero semolato.

64 - FRITTELLE

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

300 gr. di farina bianca	limone
50 gr. di zucchero	latte
50 gr. di uva sultanina	rum
30 gr. di frutta candida	40 gr. lievito di birra
30 gr. di pinoli	strutto o olio per friggere, sale
3 uova	

Sciogliete il lievito di birra in un pò d'acqua tiepida con un pizzico di sale e due cucchiaini di farina. Fate ammorbidire l'uva sultanina in un bicchierino di rum. In una terrina, mescolate tre tuorli battuti con lo zucchero, un pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata, la farina, il lievito ed il latte necessario ad ottenere un composto cremoso.

Amalgamate l'impasto con l'uva sultanina, la frutta candita tagliata a dadini piccoli, i pinoli; lavorate sino a che gli ingredienti saranno tutti mescolati.

Fate riposare il composto per circa un'ora in un luogo tiepido lontano da correnti che potrebbero interrompere la lievitazione. Friggete, versando a cucchiaiate il composto in una padella con abbondante strutto o olio caldo. Sgocciolate con il mestolo forato le frittelle quando sono dorate, ponetele su una carta assorbente e servitele spruzzate di zucchero, sia calde che fredde.

65 - FRITTELLE al BRANDY

Patrizia Cencioni Siena

Ingredienti:

50 g uvetta,	60 gr burro,
brandy,	
120 gr farina,	vanillina 1 bustina,
3 uova,	zucchero al velo,
1,5 dl latte,	olio ,
60 gr burro,	sale,

Far ammorbidire l'uvetta nel brandy, versare in una casseruola il latte con 0,5 dl di acqua, il burro a pezzetti, il sale e quando bolle in un colpo solo la farina setacciata con la vanillina, mescolare con energia finchè l'impasto (tipo choux) non si staccherà dalle pareti, lasciar intiepidire e unire le uova uno alla volta, poi l'uvetta scolata e asciugata.

Scaldare abbondante olio e cuocere le frittelle a cucchiaiate, far dorare , scolarle su carta e poi cospargere di zucchero a velo.

66 - FRITTELLE con CREMA

Devis Coratza Vicenza

Ingredienti:

170g di farina	250ml di acqua (oppure 125 ml di acqua e 125 ml di
1 cucchiaino di sale	latte)
1 cucchiaino di zucchero	4 uova battute
100g di burro	

Per fare le frittelle ripiene di crema io faccio la pasta per bigné e poi la friggo così all'interno restano vuote. Setacciare farina e sale e mescolare allo zucchero. Scaldare il burro con l'acqua (oppure con acqua e latte), e non appena il burro è sciolto, portare a bollore. Aggiungete la farina in un sol colpo, togliete dal fuoco e mescolare. il composto formerà una palla di pasta che si staccherà dalle pareti del pentolino. mettete da parte e lasciar raffreddare.

Non appena la pasta è fredda incorporare le uova battute poco alla volta (metti un uovo alla volta ed non aggiungere l'uovo successivo finchè non sarà ben incorporato all'impasto altrimenti otterrai un impasto molle). Lavorare la pasta finchè non risulterà liscia e lucida e anche ben compatta. Friggi il composto aiutandoti con due cucchiaini. buona frittura

67 - FRITTELLA con L'ANIMA

Ivana Setti Crevalcore

Ingredienti:

minestra avanzata,	farina
uova,	un po' di latte,
formaggio	sale pepe
pangrattato	noce moscata

Ne ho una, rivisitata su altre in uso nella nostra campagna. Un tempo si facevano le frittelle per la cena della sera riciclando la minestra avanzata dal pranzo, in genere minestra all'uovo fatta in casa e brodo di fagioli. Con questa minestra avanzata, uova, formaggio e pangrattato e , farina e un po' di latte, sale pepe e noce moscata si otteneva una pastella piuttosto consistente e a cucchiainate si friggeva in strutto fumante, nella padella di rame, sulla fiamma nel focolare.

VARIANTE: ho recuperato l'usanza, partendo però da un riso cotto in brodo anche di dado, poi l'aggiunta di uova, formaggio parmigiano e pane grattugiati e farina per mantenere compatto, latte e sale e pepe, si procede a friggere, anche in olio, ma abbondante e in una padella di ghisa (qui la mia vecchia padella pesantissima viene proprio a fagiolo), si lascia cadere una cucchiainata, si appoggia subito una fetta di salame spellato, si ricopre con altra pastella, si cuoce dalle due parti, con bella fiamma viva, deve risultare croccante esternamente, morbida ma ben passata internamente.

Le dosi vanno un po' gestite a seconda degli ospiti.

Si accompagnano con buon salame e prosciutto crudo, si inaffiano con Lambrusco di Sorbara, all'occorrenza un al.....er prima di andare a dormire.

Ogni Giovedì Grasso si replica, si fanno anche varianti (l'anno scorso ho fatto un risotto alla saliccia, sgrassandola prima , ho fritto senza metterla l'anima). In genere ho una ventina di ospiti che si autoinvitano. Pazienza, finché ce la faccio..... :))

68 - FRITTELLE della NONNA EMMA

Maria Rita Joppo Padova

Ingredienti:

400 gr di farina	2 bicchieri piccoli di latte (ml.160 circa)
250 gr di zucchero	1 bicchierino circa di acquavite
4 uova	1 bustina di lievito per dolci
buccia gratt. di 1 limone	1 presa di sale
200 gr uva passa ammollata	

Questa è la ricetta che in casa mia si tramanda da generazioni:

Mettere la buccia di limone ad insaporire nell'acquavite. Portare quasi ad ebollizione il latte e sciogliervi il sale e lo zucchero, quindi versarlo caldissimo ed in un sol colpo sulla farina, mescolare bene senza fare grumi. Quando l'impasto si è raffreddato incorporare una alla volta le uova e l'acquavite con la buccia di limone, se l'impasto tende a diventare troppo molle mettere qualche albume in meno. Lavorare bene. Infine incorporare il lievito l'uva passa ben asciugata e passata nella farina. Friggere a cucchiainate in olio abbondante alla giusta temperatura: se l'olio è troppo freddo risulteranno unte, se troppo caldo rimarranno crude all'interno.

Sgocciolarle su carta assorbente per asciugare bene. Quindi spolverizzare con altro zucchero.

Variante: volendo si possono incorporare mela a pezzi molto piccoli e/o pinoli in quantità a piacere. Si mangiano ovviamente calde, tollerano bene di essere riscaldate in microonde, sono molto leggere (per quanto possono esserlo le frittelle...)

69 - FRITTELLE delle SAGRE

Devis Coratza

Vicenza

Ingredienti:

1kg di farina
1 bicchiere di latte
25g di lievito di birra

1 fialetta di rumh
1 pizzico di sale
zucchero semolato.

Impastare il tutto e lascia lievitare per 2 ore poi formi delle palline da 75g di peso e lasciale lievitare per mezz'ora o finchè non sono raddoppiate.poi allargale con un mattarello e un po' con la mano e poi friggi poi passale nel zucchero semolato.

Con questa dose escono 22 frittelle se sono troppe dimezza la dose.puoi anche congelare le palline crude senza farle lievitare quando ti servono basta che le lasci scongelare e lievitare ed il gioco è fatto.

70 - FRITTELLE delle MELE

Paola Nuccitelli

Avezzano

Ingredienti per 8 persone:

500 gr di mele gialle piccole,
130 gr di farina,
50 gr di zucchero,
1 bicchiere di vino bianco dolce,
2 uova,

30 gr di burro,
1/2 cucchiaino di cannella in polvere,
1 bustina di vanillina in polvere,
olio per friggere
sale.

Private le mele di buccia e torsolo, riducetele a rondelle sottili e mettetele in una terrina. Unite un cucchiaio di zucchero ed il vino, mescolate e lasciate riposare per 30 minuti al fresco. Scolate le mele e copritele, tenete da parte il liquido. Fate sciogliere e raffreddare il burro. Mettete in una terrina la farina, il vino di macerazione, burro, uova, cannella, vanillina ed un pizzico di sale, mescolate e fate riposare questa pastella per 1 ora a temperatura ambiente.

Asciugate le rondelle di mela con carta da cucina, passatele una per volta nella pastella, friggetele man mano in abbondante olio caldo, appoggiatele su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Cospargete di zucchero e servitele calde.

71 - FRITTELLE di PANE UBRIACO

Cucinait

Ingredienti per 6 persone:

300 g pane raffermo
70 g zucchero semolato
3 uova intere
30 g farina bianca
cannella

1 arancia e 2 limoni non trattati - miele liquido
vino bianco secco
olio per friggere
zucchero a velo
sale

Queste frittelle di Cucinait mi ricordano quelle che faceva la mia nonna ... tanti anni fa, avevano un sapore particolare, ma erano proprio con il vino e le faceva nel periodo di carnevale.

Conto calorie: kcal 401 (KJ 1678) a porzione

Mettete a bagno il pane, coperto di vino. Mescolate in una ciotola le uova con lo zucchero e con un pizzico di sale. Unite il pane, ammollato e strizzato, e amalgamate bene il tutto. Insaporite il composto con la buccia grattugiata dei limoni e dell'arancia (utilizzate solo la parte gialla). Aromatizzate anche con un pizzicone di cannella.

Unite la farina o quanta ne occorre per rendere l'impasto giustamente consistente. Versatelo a cucchiaini nella padella dei fritti (possibilmente munita di cestino) nella quale avrete scaldato abbondante olio.

Servite le frittelle calde, spolverate di zucchero a velo, da sole o con una salsa preparata con g 50 di miele allungato con 3 cucchiainate d'acqua calda e il succo filtrato di un limone.

72 - FRITTELLE di POLENTA

Francesca Romana Zannini Vicenza

Ingredienti:

400 gr polenta;	1 cucchiaio di grappa;
200 gr zucchero;	sale qb;
200 gr farina;	buccia di 1 limone grattugiata;
2 uova;	100 gr uvetta;
1/2 bustina lievito per dolci;	50 gr pinoli.
1 cucchiaio di olio evo;	

Passare la polenta al setaccio (o al mixer) unire tutti gli ingredienti. Mescolare a lungo (minimo 15') lasciare riposare almeno 5 ore in luogo caldo coperta da un panno. Friggere a cucchiaiate. Se vengono fritte il giorno dopo sono più buone!

73 - FRITTELLE di RICOTTA

Simonetta Boniolo San Pietro in Cariano

Ingredienti:

4 uova	500g di ricotta
8 cucchiaini di farina	1 bustina di vanillina
8 cucchiaini di zucchero	di zucchero semolato

Buonissime e facilissime da fare, riescono sempre.

Mescolare tutti gli ingredienti e friggere prelevando una quantità con un cucchiaio da dessert.

Servire caldissime cosparse di zucchero semolato.

74 - FRITTELLE di RISO

Gabriele Giovannelli Prato

Ingredienti:

1/2 kg di riso	1 bustina di lievito per dolci
1/4 di litro di latte	scorza di limone e d'arancia grattugiata
3/4 di litro d'acqua	2 cucchiaini di farina bianca
3 uova	1 bicchierino di rum,
100-150 gr di uva sultanina	estratto di vaniglia
100 gr di zucchero	zucchero a velo,
	1 pizzico di sale.

Fare cuocere molto bene il riso nell'acqua ed il latte. Se ti accorgi che dovesse mancare del liquido durante la cottura, aggiungi dell'acqua. Lasciarlo freddare, quindi condirlo con il rum, aggiungere le uova, l'uva (se fosse troppo secca tienila a rinvenire in un altro pò di rum, magari leggermente allungato con acqua), lo zucchero, l'estratto di vaniglia, la scorza degli agrumi (basterà grattare circa metà di ogni frutto), la farina, il lievito ed il pizzichino di sale ed impastare.

Lasciare riposare un pò, poi friggerle sui due lati in abbondante olio di arachide versando un cucchiaio da cucina di impasto per frittella. Scolare su carta assorbente, spolverare con lo zucchero a velo e gustare.

Abbinaci un vinsanto abboccato, ma non troppo dolce.

75 - FRITTELLE di RISO

Silvana Ferro Porto Mantovano

Ingredienti:

latte.	1 pizzico di lievito vanigliato
2 noci di burro,	uvetta a piacere
1 pizzico di sale	olio per friggere
farina bianca	zucchero a velo

Cuocere il riso nel latte. A metà cottura aggiungere 2 noci di burro, un pizzico di sale. Lasciar raffreddare quindi unire farina bianca in modo che diventi un impasto sodo, alla fine aggiungere la punta di un cucchiaino di lievito vanigliato. Aggiungere uvetta a piacere. Buttare nell'olio bollente l'impasto a cucchiaiate. Spolverare di zucchero.

76 - FRITTELLE di RISO

Dianella Barocchi Morro d'Alba

Ingredienti:

1/2 litro di latte	2 cucchiaini di zucchero
100 g di riso	un pizzico di sale
30 g di pinoli	scorza di mezzo limone
50 g di uvetta sultanina	2 cucchiaini di Rhum
50 g di farina	3 uova
olio evo per friggere	zucchero al velo q.b.

Fate cuocere il riso nel latte insaporendolo con un pizzico di sale, lo zucchero e la scorza del limone. Lasciatelo poi raffreddare; togliete la scorza del limone, aggiungete il Rhum, i tre rossi d'uovo, la farina, i pinoli e l'uvetta. Mescolate bene e lasciate riposare per circa 2 ore. Montate poi gli albumi a neve e aggiungeteli al riso. In una padella portate l'olio ad ebollizione ed a cucchiaiate versatevi il composto ottenuto. Appena le frittelle che si formeranno avranno raggiunto un bel colore dorato scolatele sulla carta assorbente, spolverizzatele con un poco di zucchero al velo e servitele ancora calde.

77 - FRITTELLE di RISO alla ROSI

M. Luisa Trapanotto Prato

Ingredienti:

1/2 litro di latte	30 gr di zucchero semolato,
1/2 litro di acqua	una scorza d'arancia
un pizzico di sale,	una bustina di vanillina.
300 gr di riso (quello per dolci).	una fialetta di aroma limone,
30 gr di burro	una fialetta di aroma arancia
70 gr di zucchero a velo,	una fialetta di rum
3 uova	un cucchiaino di farina
olio per frittura	

Mi è stata data in una vecchia drogheria dove - di qualsiasi dolce - vendono gli ingredienti già pesati con le istruzioni per prepararlo. Mettere al fuoco il latte e l'acqua e farvi cuocere il riso. Unire il sale, lo zucchero semolato, la scorza d'arancia e la bustina di vanillina. Lasciare cuocere il riso fino a farlo diventare una palla soda. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro. Far freddare il riso e unire lo zucchero a velo, la fialetta di aroma limone, l'aroma d'arancia e il rum; unire, uno alla volta, 3 rossi d'uovo. Montare a neve ferma i tre albumi, unirli al riso e aggiungere il cucchiaino di farina. Friggere le frittelle in olio ben caldo avendo cura di tenere, tra una frittura e l'altra, l'impasto in frigo. Appena cotte rotolare le frittelle nello zucchero semolato.

78 - FRITTELLE di RISO RIPIENE alla CREMA

Francesca Fancelli Pisa

Ingredienti:

1\2 kg di riso arborio o parboiled	1\2 bicchiere di liquore strega,
circa un lt di latte	4 rossi d'uovo,
zucchero semolato bianco	4 chiare montate a neve fermissima ,
8 cucchiaini di farina 00	crema pasticcera,
una bustina di lievito vanillinato,	olio per friggere
scorza di un limone grattugiato,	

Per le frittelle bolli il riso arborio o parboiled in circa un lt di latte con 5 cucchiaini di zucchero semolato bianco finché il riso non ha assorbito tutto il latte, fai freddare, unisci la scorza di limone grattugiato, 1½ bicchiere di liquore strega, i rossi d'uovo, le chiare montate a neve fermissima, la farina 00 setacciata con la bustina di lievito vanillinato, e mischia tutto delicatamente senza smontare le chiare, infarinati le mani e metti un po' di impasto in un palmo, come si fa per gli arancini di riso, fai un piccolo incavo, e metti in questo un cucchiaino di crema pasticcera, metti sopra altro impasto e chiudi il tutto modellandolo con le mani in forma tondeggiante. friggi sommerse in olio ben caldo ma non bollente, scola su carta assorbente e passale nello zucchero semolato.

79 - FRITTELLE di SEMOLINO

Fausto Fraccalini

Curtatone (MN)

Ingredienti:

500 g di semolino

1 lt di latte

1 bustina di zucchero vanigliato

12 uova, 60 g di zucchero

scorza di 1 limone, sale olio,

100 g. di burro

uvetta sultanina, arance e cedrini canditi, pinoli

un bicchierino di grappa o rum

(Fritole) Allungate il latte con acqua, mettetevi un pizzico di sale, lo zucchero, anche quello vanigliato, la scorza grattugiata di un limone (utilizzate esclusivamente la parte gialla altrimenti conferirete alla preparazione un sapore amarognolo). Portatelo a bollore, abbassate il fuoco, versate a pioggia il semolino che deve essere di grana fine e, sempre mescolando, portatelo a cottura.

Ci vorranno circa 15 minuti; attenzione che non si formino grumi. Deve risultare una polentina ben soda. Toglietelo dal fuoco, unite il burro, lasciate raffreddare. Incorporate le uova una per volta, sempre mescolando. Unite poi all'impasto il liquore, i canditi, l'uvetta fatta rinvenire in un po' di rum, i pinoli.

Friggete l'impasto a cucchiaiate (poche alla volta) in olio o meglio ancora strutto piuttosto abbondanti e ben caldi. Deve formarsi una leggera crosticina dorata, l'interno invece deve rimanere morbido. Sgocciolatele, asciugatele su carta da cucina. Servitele calde spolverizzate di zucchero.

80 - FRITTELLE DOLCI ai CECI

Manuela Cooperman Foxborough, Massachusetts

Ingredienti:

450 g ceci lessati, anche in scatola (in questo caso considerare il peso sgocciolato)

1 uovo o 2 se sono piccole, divise

1 pizzico di sale

15 ml di liquore all'anice o l'Anisette

15 ml olio di oliva

50-70 g zucchero (preferibile la dose maggiore)

¼ di cucchiaino di cannella in polvere

buccia grattugiata di ½ limone

50-60 g farina

olio di arachide per friggere

zucchero a velo per spolverare

Ridurre in puree i ceci nel robot, se si usano quelli in scatola sciacquarli bene sotto acqua corrente e scolarli. A parte sbattere i tuorli con zucchero, cannella, buccia di limone, liquore e olio, poi aggiungere questo composto al puree di ceci. Aggiungere la farina -- la dose maggiore se il composto risultasse troppo molle-- poi unire con delicatezza l'albume montato a neve. Friggere in olio profondo a temperatura di 175-180 C, finché dorate, sgocciolare su una gratella e spolverizzare di zucchero a velo. Sono migliori calde.

N.B. Per formarle, dato che l'impasto è proprio morbido, mi sono trovata benissimo usando l'attrezzo per fare le palline di gelato, (diametro di 4 cm) con l'accortezza di immergerlo prima di iniziare a fare le palline nell'olio caldo, così l'impasto scivola via bene. Altrimenti usare due cucchiaini, sempre prima immergendoli una volta nell'olio caldo.

81 - FRITTELLE, FANTASIA di

Cucinait

Ingredienti dosi per 18 persone:

Per la pasta base:

500 gr farina bianca

300 gr burro

12/15 uova

sale

olio per friggere

Per le frittelle ai marroni:

100 gr marrons glacés a pezzi

50 gr zucchero

rum.

Per le frittelle alle banane:

una grossa banana

zucchero semolato

cannella in polvere.

Per le frittelle alle arance:

50 gr di mandorle sghusciate, pelate e tagliate a filetti

50 gr zucchero

un'arancia

Grand Marnier

zucchero a velo

Queste di cucinait sono molto buone, Conto calorie: kcal 501 (KJ 2096) a porzione

Preparate la pasta base: portate a bollore g 750 d'acqua con il burro e un pizzicone di sale. Versate quindi la farina, tutta in una volta e, sempre mescolando, tenete l'impasto sul fuoco fino a quando farà un leggero sfrigolio e si staccherà dalle pareti della casseruola. Allora trasferitelo nella ciotola dell'impastatrice e lasciatelo raffreddare. Lavorandolo poi con la frusta a gancio, incorporatevi le uova, uno alla volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non sarà amalgamato. Dividete la pasta in 3 parti uguali e preparate le frittelle.

Per quelle ai marroni, dovrete amalgamare un terzo della pasta con lo zucchero, i marrons glacés spezzettati e un bicchierino di rum.

Per quelle alle banane, aggiungerete il frutto tagliato a rondelle e un pizzicone di cannella alla seconda parte di pasta;

Per quelle alle arance, infine, incorporate alla pasta rimasta, mezza arancia non sbucciata e tagliata a piccoli pezzi, lo zucchero semolato, le mandorle e un bicchierino di liquore.

Riscaldare abbondantissimo olio nella padella dei fritti, quindi prendete gli impasti, uno alla volta, a piccole cucchiainate e friggetele per 5-6', per ottenere delle frittelle gonfie e dorate. Man mano che saranno pronte, toglietele con il mestolo forato, passatele a sgocciolare su un doppio foglio di carta da cucina e tenetele in caldo. A frittura ultimata, sistemate le frittelle divise secondo il loro gusto e servitele subito, cospargendo quelle alle arance con zucchero a velo e quelle alle banane con zucchero a semolato; quelle ai marroni, invece, senza

82 - FRITTELLE, FIOR di

Porzia Losacco

Bari

Ingredienti:

300 gr farina

2 uova piccole 2

40 gr zucchero

30 gr burro

1/2 cucchiaino lievito in polvere

1 pizzico vaniglia

scorzetta di 1 limone grattugiata

olio per friggere

zucchero a velo per lo spolvero finale

qualche ciliegina rossa

Per la crema:

3 dl latte

2 tuorli d'uovo

70 gr zucchero

40 gr farina

scorzetta di limone

Impastare la farina con le uova, (lasciare da parte un cucchiaino di albume) lo zucchero, il burro morbido, il lievito e la scorzetta di limone. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben liscio e compatto. Lasciar riposare per mezz'ora. Con uno stampino a forma di fiore ritagliare dei fiorellini, tagliare con un coltellino un po' di più dov'è il petalo e sovrapporre due fiori alla volta incollando con una goccia d'albume. Friggere in olio bollente tenendo un po' in pressione con un manico di acciaio affinché i petali superiori si chiudano a corolla.

In un tegamino porre i tuorli d'uovo, lo zucchero, la farina e la scorzetta del limone, aggiungere il latte a filo e mescolare senza formare grumi. Cuocere fin quando la crema non si sarà addensata. Mettere la crema una sacca a poche con bocchetta spizzettata e porre un ciuffetto di crema in ogni fiore. Spolverare di zucchero a velo e completare con mezza ciliegia rossa.
Con questa dose ho preparato 24 dolcetti del diametro di cm 7

83 - FRITTELLE LUNGHE

Bruno Bauer Milano

Ingredienti:

500g farina 00,
500g semola rimacinata,
1 lt latte intero,
scorza grattugiata di 2 limoni e 1 arancia,
1 pizzico di sale,

1 panetto lievito di birra,
1 bicchiere anice forte,
zucchero,
olio per friggere

Setacciare le due farine in una terrina molto capiente. Unire poco a poco tutto il latte appena tiepido senza formare grumi e mescolare con la frusta elettrica. Unire il lievito sciolto e il sale. Unire le scorze e l'anice. Mettere sul fuoco una casseruola di 30cm di diametro con molto olio e, quando è caldo, procedere alla cottura delle frittelle.

VARIANTE: Prendere un imbuto a bocca larga, versarvi l'impasto, quindi partendo dal centro della casseruola verso l'esterno in senso orario, creare una spirale cilindrica. Quando la frittella è imbiandita, sgocciolarla e passarla nello zucchero e servirla calda.

84 - FRITTELLE NONNA INES

Annamaria Romano Padova

Ingredienti:

½ litro fra acqua e latte
100 gr. di uvetta
150 gr. di semolino
4 uova intere
50 gr. di burro

2 cucchiaini colmi di lievito
250 gr. di farina bianca (o più)
6 cucchiaini di zucchero
sale
1 bicchierino di grappa o di rum

Fare la polentina con il semolino, il sale ed il burro. Far cuocere per una decina di minuti, poi far raffreddare. Intanto mettere a bagno l'uvetta nella grappa o nel rum leggermente intiepiditi. Quando l'impasto è freddo aggiungere una alla volta le uova, mescolando energicamente, quindi il lievito e la farina bianca, fino ad ottenere una consistenza come un purè. Aggiungere anche l'uvetta strizzata ed un paio di cucchiaini di grappa o rum ed eventualmente altra farina bianca. Far riposare l'impasto coperto con Domopack per almeno tre ore, quindi friggere in olio (anche se l'ideale sarebbe nello strutto) prendendo un cucchiaino da caffè di impasto e facendolo cadere con un altro cucchiaino nell'olio bollente. Far ruotare subito le palline e toglierle con una mestola forata quando sono uniformemente dorate. Metterle su una griglia da dolci con una carta scottex e cospargere di zucchero a velo. Questa è la mitica ricetta di mia suocera, classe 1900, che ci ha lasciato in eredità un gioiello!!

85 - FRITTELLE UBRIACHE

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

1/2 KG di farina
150 g di zucchero
4 uova
1/2 bicchiere di latte
1 bustina di lievito

scorza di 1 arancia grattugiata
1 pizzico di sale
1/2 bicchiere di grappa
zucchero a velo

Mescolare lo zucchero con le uova finché diventa tutto spumoso, aggiungere la scorza dell'arancia grattugiata, un pizzico di sale, il latte e la grappa. Amalgamare bene e unire poco per volta la farina setacciata con il lievito. Continuare a mescolare, sino ad ottenere un composto omogeneo e non troppo sodo. In un tegame portare al fumo giusto l'olio e versare l'impasto a cucchiainate. (meglio cuocerne poche per volta) Man mano che si gonfiano, scolarle su carta assorbente da cucina e poi, ancora calde sistamarle su un piatto da portata e cospargerle con zucchero a velo. Sono ottime anche con la buccia di cedro

86 - FRITTELLE VENEZIANE

Fausto Fracalini

Curtatone (MN)

Ingredienti dosi per 4-6 persone:

250 gr di farina	canditi
2 cucchiaini colmi di zucchero	60 gr di uvetta sultanina, lavata e ammollata nel
20 gr di lievito di birra	rum
un pizzico di sale buccia di limone grattugiata	olio o strutto per friggere
un cucchiaino colmo di pinoli e uno di cedri	zucchero a velo.

Tempo di preparazione e di cottura: mezz'ora più il tempo per lievitare e per friggere. Versate la farina, lo zucchero e la buccia di limone in una terrina grande, fate un incavo nel centro, unite il lievito e il sale sciolti in mezzo bicchiere di acqua leggermente tiepida, impastate con un cucchiaino di legno e unite altra acqua necessaria per ottenere un composto morbido ed elastico. Lavoratelo a lungo, poi copritelo con un panno e tenetelo a lievitare al tiepido per qualche ora. Lavorate ancora l'impasto per qualche minuto, aggiungendo i pinoli, i cedri tagliati a pezzetti, l'uvetta e il suo liquore: deve riuscire un impasto quasi fluido. Versatelo a cucchiainate in abbondante olio bollente, ma non fumante. Fate dorare le "fritole", scolatele su un foglio di carta assorbente, spolverizzatele con zucchero a velo e servitele caldissime. Potete sostituire l'acqua col latte. Prima di prendere l'impasto per versarlo nell'olio, bagnate il cucchiaino in acqua calda.

87 - FRITTELLE VENEZIANE

Gianantonio Gian Torelli

Borgo Valsugana

Ingredienti:

500 ml acqua	1 cucchiaino raso di zucchero
100 gr burro	7-8 uova.
1 presa di sale	

Si tratta di quelle che altrove in Italia sono note come “castagnole, bignole fritte, etc “. Si tratta di pasta per choux frita, quindi con una dose di burro inferiore a quella degli choux classica. Lavora il tutto come la pasta da choux e poi frigge i beignet soufflé.

88 - FRITTELLINE di ZIA PORZIA

Porzia Losacco

Bari

Ingredienti:

500 g di farina	un pizzico di sale.
80 g di burro	4 uova
120 ml di latte	olio e friggete
zucchero vanigliato	

Setacciate la farina in una terrina molto capace, poi intridetela con il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Aggiungete il latte lasciandolo cadere a filo e un pizzico di sale. Lasciate riposare questo primo impasto per mezz'ora in un luogo asciutto, poi aggiungete le uova e lavorate per ottenere una pastella molto densa. Scaldate l'olio e friggete l'impasto a cucchiainate. Scolate le frittelle quando sono ben dorate e mettetele ad asciugare su carta da cucina. A piacere, copritele con zucchero vanigliato. Servitele tiepide.

89 - FRITTELLINE di RISO

Tiziana Carini Granarolo

Ingredienti:

1 l latte
2 etti di riso
1 etto e mezzo di zucchero
1 mela grattugiata

1 etto e mezzo uva sultanina
un pò di limone grattugiato
2 uova
6 cucchiaini di farina

Queste non mancano mai a carnevale:

Fare bollire il latte, riso, zucchero e fare assorbire il latte. Quando è tutto freddo, stemperare la farina con un po' di latte e mettere dentro tutto, uova, uva, mela e mescolare. Poi fare delle frittelline con un cucchiaino e buttarle in strutto bollente

90 - FRITTOLE

Stefania Arnoldi

Massafra

Ingredienti:

250 gr di farina bianca 00
25 gr. di zucchero semolato
50 gr. di burro
4 uova (solo 3 se sono grosse)
buccia di limone non trattato
50 gr uvetta sultanina
rum
½ bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
2 bicchieri d'acqua
olio di semi di arachide per friggere
zucchero a velo o semolato per cospargere

Ripieno:

Crema
½ l. di latte
150 gr. di zucchero
3 tuorli
50 gr. di farina
buccia di limone

Tipiche frittelle venete, che ho adottato ormai da tanti anni.

Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida, asciugarla leggermente e coprirla con il rum. Farla marinare per un'ora circa. Far bollire l'acqua con il burro e il sale; quando sale il bollore, togliere il tegame dal fuoco e farvi cadere a pioggia la farina mescolando energicamente con un cucchiaino di legno. Portare il composto sul fuoco e continuare a mescolare fino a quando la pasta non si staccherà dalle pareti e dal fondo della pentola. Porre l'impasto su un piano di marmo o sulla leccarda del forno, stenderla e farla raffreddare completamente. Unire, a mano o con l'aiuto del mixer o dell'impastatrice, uno alla volta le uova, lo zucchero, la scorza grattugiata di limone, l'uvetta sgocciolata e in ultimo il lievito passato attraverso un setaccio. Amalgamare il tutto. Scaldare abbondante olio di semi. L'olio deve essere caldo ma non troppo: l'impasto non si deve subito colorire, ma cuocere lentamente in modo che anche la pasta interna possa cuocere; in effetti l'interno deve presentarsi quasi vuoto. Calare l'impasto a cucchiainate nell'olio, poche per volta, facendo attenzione a girare spesso le frittelle e portare a cottura. Scolarle e posarle su carta assorbente. In un pentolino sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata, unire la scorsa di limone. Aggiungere a filo il latte, sempre mescolando in modo da non formare grumi. Portare il pentolino sulla fiamma e far cuocere, sempre rimestando, fino a che non prende bollore; far cuocere per qualche minuto. Far raffreddare la crema ottenuta.

Riempire una sacca da pasticceria di crema. Praticare una piccola incisione sulle frittelle e, da questa, inserirvi la crema. Impiattare e cospargere di zucchero a velo



91 - FRITTOLE

Francesca Spallato Londra

Ingredienti:

400g farina	3 uova
50g zucchero	una punta di cannella
30g uva passa	1 bicchierino di rhum
30g pinoli	olio per friggere
30g lievito di birra	zucchero a velo
3/8 di latte	

E' un dolce povero che si prepara, come vuole la tradizione, a Natale e Carnevale.

In una terrina sciogliere il lievito con un po' di latte tiepido, quindi frullarvi assieme le uova e lo zucchero, poi la cannella, la scorza del limone e infine aggiungere a poco a poco anche la farina, allungando via via con altro latte fino ad ottenere una pastella densa come crema. Lavorare il composto per una mezz'ora (io lo lavoro con lo sbattitore elettrico per 10 minuti) prima di unire il rhum, i pinoli e l'uvetta, dopodichè coprire con una salvietta e lasciare lievitare per un'ora. Ciò fatto, friggere in olio caldo a abbondante l'impasto a cucchiainate (ti consiglio di tenere sempre a bagno il cucchiaino in una tazza con acqua fredda, per favorire il distacco della pastella), quindi disporre le fritte dorate su carta assorbente a sgrassare; quando saranno tiepide cospargere di zucchero a velo.

92 - GROPS di ZIA CATERINA

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

300 gr di farina di castagne	1 albume
200 gr di farina 00	1 buccia di arancia o limone grattugiata
100 gr di burro (ammorbidito fuori dal frigo)	½ bicchiere di grappa
1 uovo intero	1 presa di sale.
1 albume	strutto

In una capace terrina sbattere il burro con l'uovo intero più l'albume, la buccia dell'arancia grattugiata, la grappa e il sale sciolto in poca acqua tiepida. Mischiare le due farine per benino e aggiungerne un poco per volta in modo da amalgamare bene il tutto senza formare grumi. Lavorare energicamente, sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere una sfoglia sottile, tagliare con la rondellina delle strisce della larghezza delle pappardelle e della lunghezza necessaria a formare un morbido nodo. Friggere nello strutto caldissimo. Sgocciolare ben bene sulla carta assorbente da cucina (cambiandola anche alcune volte e spolverare di zucchero a velo mischiato a cannella (a piacere))

KIFFELETTI**93 - CHIFELETI TRIESTINI**

Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti:

1 kg patate	2 uovo
300 g farina	120 g zucchero
100 g burro fuso	sale, olio

Lessare le patate e pelarle possibilmente calde (oppure tagliarle a metà con la buccia, mettere la parte tagliata a contatto con i buchi dello schiacciap patate e ridurre a pure – il pure cola nel recipiente che avrete a disposizione e la buccia rimane nello schiacciap patate, la togliete e procedete sino alla fine – questo serve per non ustionarvi le mani). Salarle e lasciarle raffreddare. Unire la farina setacciata, lo zucchero, il burro fuso raffreddato e le uova.

Impastare bene il tutto, stendere il composto con il matterello e ritagiarlo con uno stampino a mezzaluna. Friggerli in olio bollente e servirli caldi.

LIMONCINI - TAGLIATELLE

94 - LIMONCINI

Gisella Mancini

Pesaro

Ingredienti:

350 g di farina,
1 dl di latte,
30 g di burro a temperatura ambiente
buccia grattugiata di 2 limoni o 3 arance

15 g lievito di birra,
2 uova (3 se son piccole)
150 gr zucchero
olio

Questa è la ricetta di casa mia: Impastare bene e far lievitare per circa 30'. Preparare un impasto con zucchero e la buccia grattugiata. Stendere la pasta abbastanza sottile in un rettangolo, cospargere col misto di zucchero e buccia, arrotolare e tagliare come tagliatelle.

Friggere in olio profondo e scolare su carta paglia (niente scottex perché lo zucchero caramellizza e si attacca) o su carta forno.

95 - TAGLIATELLE FRITTE

Tiziana Carini Granarolo dell'Emilia

Ingredienti:

uovo
farina
zucchero

buccia di limone grattugiata
olio
zucchero semolato

Per ogni uovo un etto di zucchero. Prendere un uovo e impastare con un etto di farina. Tirare una sfoglia sottile come se si dovessero fare delle vere tagliatelle. Dopodiché cospargere con un etto di zucchero e con buccia di limone grattugiata (più se ne mette migliore diventano).

Arrotolarle su se stesse facendo un rotolo stretto. Prendere un coltello e tagliare delle tagliatelle che rimarranno in rotolino. Nel frattempo si sarà messo dell'olio sul fuoco (meglio un pentolino un poco alto) e buttare le tagliatelle. Attenzione: per via dello zucchero tendono ad annerire subito, quindi tenere il fuoco non troppo alto, ma l'olio molto caldo!

Poi se si vuole, una volta asciugate dall'olio, cospargere di zucchero semolato. Piacciono molto anche senza

MIGLIACCIO

96 - MIGLIACCIO DOLCE di CARNEVALE

Elisabetta Cuomo

Vico Equense

Ingredienti:

100 gr di semolino
1/2 litro di latte
300 gr di ricotta
5 uova
200 gr di zucchero
60 gr uvetta

50 gr di burro
vanillina, cannella,
limone e arancia gratt.
2 cucchiaini di Cointreau Strega
arancia candita a cubetti Q.B.
15 gr di farina

Portare ad ebollizione il latte col burro e un pizzico di sale, versare il semolino a pioggia e cuocere girando col cucchiaino per 1 minuto.

Lavorare i tuorli con 100 gr di zucchero rendendoli chiari. Setacciare la ricotta e aggiungervi il semolino leggermente frullato con un' albume e il liquore, i tuorli montati, l'uvetta ammollata, i canditi e gli aromi, la farina e i 4 albumi rimasti montati a neve.

Versare in una teglia antiaderente di 24 cm e cuocere per 45 minuti a 160°, sformare e spolverizzare con zucchero a velo

PETTOLE - PITTULE -**97 - PETTOLE**

Francesca Spallato Londra

Ingredienti:

1 kg di farina,	acqua calda,
1 lievito di birra,	olio per friggere
un cucchiaino raso di sale,	

Metti la farina in un recipiente piuttosto capiente, aggiungi sale, lievito sbriciolato, fai la fontana e inizia a versarci dell'acqua calda (ma non troppo). Con una mano reggi il recipiente e usa l'altra come una frusta, sbattendo il composto dall'alto verso il basso finché l'impasto non è ben omogeneo. L'impasto deve avere una consistenza piuttosto morbida, ma non liquida, e' molto più tenera di un impasto per la pizza. Copri con un canovaccio e metti a lievitare al tiepido per circa tre ore. Trascorso il tempo di lievitazione, metti a scaldare l'olio in un tegame per frittura, quando è ben caldo friggi delle palline dell'impasto appena più grandi di una noce.

Per far questo ci sono due metodi: o immergi la mano nel recipiente, prendi un po' di impasto e stringi la mano a pugno, tra l'indice e il pollice si formerà una pallina di impasto di forma regolare. Staccala con l'altra mano e gettala nell'olio caldo. Friggi la pettola bene da ambo i lati. L'altro metodo consiste nel prelevare l'impasto utilizzando due cucchiaini, che terrai appoggiati in una ciotolina di acqua tiepida, per facilitare il distacco della pasta dal cucchiaino. Quando le pettole sono dorate, scolale e puoi servirle con un po' di zucchero o bagnandole nel vincotto. Generalmente si preparano per Natale. Ne esistono anche diverse versioni salate.

ROSE FRITTE – ROSINI –**98 - ROSE FRITTE di CARNEVALE**

Emanuela Lucci Trieste

Ingredienti:

120 g farina,	2 cucchiaini di rum,
3 tuorli,	olio per friggere,
scorza grattugiata di 1/2 limone,	40 g zucchero vanigliato.

Impastare gli ingredienti tranne lo zucchero fino ad ottenere una pasta omogenea. Passare la mano infarinata sulla superficie. Tagliare 3 dischi con la rotella di 3 diverse dimensioni. Praticare sui margini dei dischi 5 taglietti senza arrivare al centro. Sormontare i dischi 3 a 3 da quello di dimensioni maggiori a quello di dimensioni minori attaccandoli solo al centro con dell'albume leggermente sbattuto.

Friggere in olio caldo e mettere al centro un bottone di marmellata e cospargere di zucchero vanigliato. Ricordavo male il fatto dei tagli al centro. Si riferiva ad una ricetta di chiacchiere arricchite di panna fresca, tagliate in forma circolare con 2 taglietti praticati al centro, infilato il manico del cucchiaino di legno e tuffati nell'olio caldo.

99 - ROSELLINE

Vittoria Diano

San Donato Milanese

Ingredienti:

300 gr. di farina	zucchero a velo q.b.
3 uova	marmellata
25 gr di burro	

Lavorate molto bene la farina con le uova e il burro a temperatura ambiente. Poi stendetela, anche con la macchina per la pasta, non molto sottile. Tagliatela velocemente in numero uguale di cerchi di tre dimensioni diversi (il più grande quanto un bicchiere).

Praticate su ogni cerchio tre tagli equidistanti senza però raggiungere il centro. Sovrapponete i tre cerchi in modo da sfalsare i tagli e fate aderire ogni cerchio all'altro aiutandovi con un po' d'acqua. Preparate tante rose fino ad esaurimento degli ingredienti. Friggetele in abbondante olio di semi caldo e mentre friggono, aiutandovi con una forchetta, sollevate i petali che vanno gonfiandosi. Togliere dal fuoco, mettere su carta assorbente e spolverizzare con zucchero a velo. Nell'incavo che si è formato al centro mettete un cucchiaino di marmellata di vostro gusto. Decorate con foglie verdi di rose. Sono belle da vedere e buone da mangiare.

100 - ROSINI della ZIA

Tiziana Carini

Granarolo

Ingredienti:

1/2 kg farina
2 cucchiaini di zucchero
1/2 hg burro

3 tuorli
1 albume
un poco di vino

Impastare il tutto, tirare sottile come per le sfrappole. Con un bicchiere tagliare dei cerchietti. Nella metà dei cerchietti praticare dei piccoli taglietti (1-2 mm). Mettere a scaldare dell'olio, poi friggerli a coppia (1 intero, 1 con i tagli), tenendoli premuti nel centro un il dorso di un cucchiaino di legno. Cavarli. Riempire questa specie di bicchierino che si è formato con crema pasticcera, e crema al cioccolato. Spruzzarli con alchermes

TORTELLI - BIGNOLE

101 - BIGNE

Fabio Fongoli

Ravenna

Ingredienti:

90 g.di farina setacciata;
2 uova intere;
un tuorlo;
100cc. abbondanti di acqua fredda;
1/2 cucchiaino di zucchero fine,

zucchero vanigliato,
la scorza grattugiata di ½ limone,
un pizzico di sale;
olio e strutto mescolati per friggere

Per 40 bignè. Mettere in un pentolino l'acqua fredda, il burro e il sale, far prendere l'ebollizione, ritirare dal fuoco, e unire di colpo la farina. Stemperarla bene con la spatola di legno. Rimettere la casseruola sul fuoco e lavorare il composto fino a ottenere una palla che si stacchi con facilità dalla spatola di legno e dalle pareti del pentolino. Smettere di lavorare questo impasto quando fa un leggero rumore, come se friggesse. Ritirare dal fuoco e lasciare intiepidire la pasta, poi incorporare ad una ad una le uova e un tuorlo. Per la buona riuscita di questo dolce semplice e delicato la pasta deve essere lavorata molto bene, ogni aggiunta deve essere amalgamata prima di essere passata all'altra. Appena si producono nell'impasto delle bollicine sparse, aggiungere mezzo cucchiaino di caffè di zucchero, e la scorza di limone grattugiata. Continuare a lavorare l'impasto per incorporare bene questi due ultimi ingredienti poi toglierlo dal pentolino, avvolgerlo a palla in un panno e tenerlo in luogo fresco per una buona mezz'ora.

Al momento della preparazione dei bignè, sul fornello, fare intiepidire il grasso nel padellino poi farvi cadere pezzi d'impasto grossi come nocciole. Farli friggere a calore moderato senza toccarli con la schiumarola, ma semplicemente il padellino (i bignè si volteranno da soli). Man mano che i bignè gonfiano aumentare il calore. Appena avranno preso un bel colore biondo sgocciolarli.



102 - TORTELLI

Chiara Chiavenna

Nova Milanese

Ingredienti per 12 persone:

600 g farina 00
800 g latte
6 uova
150 g zucchero

30 g lievito di birra
scorza grattugiata di 1 limone
olio per friggere

Si lavorano le uova intere con lo zucchero, si uniscono la farina setacciata e molto lentamente, il latte, per non formare grumi; aggiungere, quindi, il lievito e la scorza del limone. Porre la ciotola coperta in un luogo tiepido per circa due ore; scaldare l'olio in una padella per fritti a 160° e farvi cadere la pasta a forma di piccole noci, che in cottura triplicano il loro volume. Scolare su carta assorbente e cospargere di zucchero semolato.

VARIANTE: se si usano solo 500 g di latte nell'impasto, si può tirarlo con il matterello per creare delle ciambelle. Si accompagnano con Brachetto.

103 - TORTELLI

Gisella Cristofaro

Baronissi

Ingredienti:

200 g di latte
50g di lievito di birra
50g di zucchero
un pizzichino di sale
5 tuorli

500g di farina
una scorza di limone grattugiata
una bustina di vanillina
80g di burro

Nel latte tiepido sciogli il lievito di birra, aggiungi lo zucchero e un pizzichino di sale, metti il tutto in una ciotolona e aggiungi la farina e impasta molto bene, unisci la scorza di limone grattugiata, la bustina di vanillina, il burro fuso e i tuorli: Rimpasta di nuovo molto energicamente e poi lascia lievitare per 2 ore. Dopo lievitata stendi la pasta e forma dei dischetti schiacciati non troppo grandi (gonfieranno friggendo) e lascia lievitare ancora. Friggi nell'olio ben caldo. Appena freddi potrai riempirli con la crema che preferisci, o cosparsi di zucchero a velo.

104 - TORTELLI alla MILANESE

Alda Muratore

Luxembourg

Ingredienti:

1/4 l acqua
60 g burro

190 g farina
4 uova (peso tra 240 e 260 con il guscio);

Si porta ad ebollizione l'acqua, si aggiunge il burro a pezzetti e quando è sciolto la farina in un colpo solo. Si rimasta energicamente fino a che l'impasto si stacca dalle pareti e forma una palla. A questo punto si trasferisce in una bacinella e si aggiungono le uova, una ad una; mai aggiungere l'uovo successivo se il precedente non è ben amalgamato. L'impasto va poi fatto cadere, con il cucchiaino, nell'olio bollente, si gonfia tantissimo. Scolati, i tortelli si spolverano di zucchero a velo, volendo li puoi riempire di crema con una siringa, personalmente li preferisco lisci.

105 - TORTELLI di PATATE AMERICANE

Davide Grotto

Adria

Ingredienti:

2 patate americane medie
uvetta ammollata nel rhum a piacere
arancia candita

2 cucchiaini di zucchero
sfoglia per chiacchiere

Si lessano le patate americane, si schiacciano con lo schiaccia patate, si aggiunge l'uvetta ammollata nel rum, scorza di arancia candite a pezzetti, e dello zucchero (un paio di cucchiaini x ogni due patate medie). si tira la sfoglia delle chiacchiere, si tagliano dei quadrati. si farciscono con un cucchiaino dell'impasto e dopo averli richiusi per bene a triangolo si friggono in olio... E' una bella ricetta polesana...

106 - TORTELLI MILANESI

Sergio Salomoni

Cernusco sul Naviglio

Ingredienti:

1/2 lt tra latte e acqua (metà e metà),
50 g di zucchero semolato,
50 g di burro,
1 presina di sale
la buccia di 1/2 limone.

150 g di farina bianca,
4 uova intere
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di rum
olio o strutto

Mettere sul fuoco mezzo litro tra latte e acqua (metà e metà), lo zucchero semolato, il burro, il sale e la buccia di mezzo limone. Quando il liquido bolle, versarvi in un colpo solo la farina bianca, e rimescolare energicamente con un cucchiaio di legno, in modo che non si formino grumi. Tenere sul fuoco leggero ancora per 10 minuti, sempre mescolando, poi togliere dal fornello e lasciare un poco intiepidire il composto. Eliminare la buccia di limone, poi unirvi, una alla volta, le uova intere e alla fine la bustina di vanillina e il rum.

Lasciare in riposo, coperto, per almeno un'ora. Scaldare olio abbondante (o strutto) nella padella per friggere, e versarvi l'impasto a cucchiaini: devono essere, più o meno, della grossezza di una noce. Quando i tortelli saranno ben coloriti, estrarli con il mestolo forato, passarli su carta assorbente e spolverarli con zucchero semolato (o a velo, secondo altri).

107 - TORTELLINI FRITTI

Franca Zanolì Modena

Ingredienti:

per la pasta :

1 kg di farina
300 gr di zucchero
4 uova
100 gr burro
1 bustina di lievito P.A. scarsa (12 gr invece di 16 gr)
la buccia di un limone grattato

Per il ripieno :

100 gr castagne secche
100gr mostarda
200 gr di marmellata di amarene o di prugne (fatta in casa)
100 gr di sapore
50gr mandorle
50 gr pinoli
100 gr amaretti (200 gr)
buccia di 1 limone grattata
1 bicchierino di cognac

Impastare a mano con un po' di latte, in modo che la pasta sia morbida; si stende a pezzi per volta sul tagliere infarinato con il matterello (sempre infarinato) in modo che la pasta sia abbastanza sottile; si prende un bicchiere e si formano dei dischetti da riempire mano a mano.

Si cuociono le castagne in acqua con un po' di sale; quando sono cotte, si mettono nel robot insieme alle mandorle e ai pinoli: si tritano insieme aggiungendo per ultimi gli amaretti per non polverizzarli troppo. Si travasa il tutto in un recipiente capiente e si uniscono le varie marmellate, il cognac, le bucce grattugiate... si mescola quindi il tutto in modo che il pesto sia ben uniforme e si assaggia per aggiungere eventualmente qualcosa.

FARCITURA DEI TORTELLI: con un cucchiaino si riempiono i tortelli (non deve esserci troppo pesto, altrimenti non si chiudono o nel friggerli la marmellata può fuoriuscire); con la punta del cucchiaino si mette una "pallina" di pesto al centro del disco di pasta e poi si chiude, in modo da ottenere una mezzaluna (mi raccomando stringere bene i bordi). Man mano che si preparano, si adagiano su dei vassoi foderati di carta assorbente.

FRITTURA DEI TORTELLI: utilizzare una friggitrice con cestello, bella capiente, non elettrica; olio di semi di arachidi in abbondanza. Quando l'olio è ben caldo, si buttano dentro 6 o 7 tortelli per volta, avendo cura di:

@ ripassare i bordi dei tortelli

@abbassare subito la fiamma del fornello e, alla prima doratura dei tortelli, la si rialza di nuovo per completare la cottura (questo per evitare che siano cotti fuori e crudi dentro). Si solleva il cestello e si scaravoltano su un piano coperto di carta assorbente, in modo che si asciugano un po'.

Finchè sono ancora caldi, si girano uno alla volta nello zucchero normale, non a velo.

Nota: "Sapore", detto anche "savor" nel nostro dialetto, è una preparazione tipica dell'Emilia Romagna e appartiene alla famiglia delle Mostarde: è composta infatti dal mosto d'uva, cui si aggiungono vari tipi di frutta a seconda delle zone (in genere mele cotogne, pere, fichi, scorze d'arancia). Quest'anno ne ho ricevuto un vasetto da una contadina, ma in mancanza utilizzo quello confezionato da "Le Conserve della Nonna". Determinante, in ogni caso, nella preparazione del pesto per i tortelli, è la marmellata di amarene, che faccio ogni anno.

108 - TORTELLINI FRITTI

Giorgia Mangiapepe Conselice

Ingredienti:

per la pasta :

500 gr di farina bianca,
1 tazzina di liquore (sassolino),
125 di zucchero,
2 uova,
se si adopera il burro gr 40.

Per il ripieno :

marmellata di amarene, o, marmellata di castagne

Impastare bene gli ingredienti, stendere la pasta 4-5 mm tagliare dei quadrati 6-7 cm, mettere al centro un po' di ripieno (le 3 marmellate mischiate) piegarli a metà e chiudere bene i bordi. Friggerli in olio bollente o meglio nello strutto. n.b. le varianti per il ripieno sono tante.

109 - TORTELLINI TICINESI

Laura Pantaleo Lucchetti Varese

Ingredienti:

600 g di farina tipo 00
150 g di burro
200 g di zucchero semolato
4 uova
1 cucchiaino di lievito per dolci.

6 cucchiaini di rhum
1 pizzico di sale
1 kg di strutto (per friggere)
zucchero a velo q b

1. Sbattere le uova con lo zucchero, incorporare il rhum, quindi il burro fuso, la farina, il lievito ed il sale. Se la pasta risultasse troppo morbida si dovrà aggiungere ancora un po' di farina.
2. Lavorarla a mano fino a che ha assunto una consistenza morbida ma compatta.
3. Tirare dei rotolini di pasta come per fare gli gnocchi, tagliarli a pezzetti di circa 3 cm di lunghezza, quindi dar loro una forma a polpetta.
4. Friggere pochi tortelli per volta nello strutto bollente. Se si usa la friggitrice impostare la temperatura a 180 °C. Questi tortelli si gonfiano parecchio in cottura, quindi è opportuno distanziarli bene nella padella o nel cestello della friggitrice.
5. Sgocciolarli man mano su carta assorbente, lasciarli raffreddare, cospargerli di zucchero a velo e continuare sino ad esaurimento dell'impasto



110 - TURLIT

Antonella Gallarati Piacenza

Ingredienti:

Ingredienti per la pasta:

4 uova (di cui 2 intere e due tuorli),
750 gr di farina,
160 gr di zucchero,
160 gr di burro,
vino bianco secco,
un pizzico di sale.

Ingredienti per il ripieno:

250 gr di castagne secche,
250 gr di mostarda con il suo succo,
50 gr di cioccolato in polvere
100 gr di cioccolato fondente,
200 gr di amaretti sbriciolati cognac o rum.
Un cucchiaino di caffè in polvere

Sono i tortelli fritti che prepariamo per carnevale qui a Piacenza. Ogni famiglia ha una sua ricetta, questa è quella di casa mia.

Per la pasta: Impastare il tutto. La pasta deve avere una consistenza tale da poter essere tirata a sfoglia ma non troppo sottile.

Per il ripieno: Lessare le castagne dopo averle ammollate, schiacciarle a purè. Tagliuzzare la mostarda e il cioccolato fondente. Amalgamare tutti gli ingredienti. Dalla sfoglia ricavare dei quadrati su cui verrà messo un po' di ripieno. Chiudere bene (di solito passare la rotellina per tagliare la pasta intorno al bordo da chiudere). Friggere in olio abbondante e cospargere di zucchero.

SANGUINACCIO

111 - SANGUINACCIO

Loredana Palombo Caserta

Ingredienti:

75 gr di cacao amaro
300 gr di zucchero
50 gr di farina

1/2 lt di latte
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 vanillina, 1 noce di burro

Nel microonde, in una ciotola di pirex: mescolate con una frusta a mano gli ingredienti e diluiteli poco alla volta e mischiando sempre con il latte caldo (7' max pot.) cuocere alla max pot. finchè non si addensa come una crema, mischiando ogni 2 min. Tolto dal forno: mettere la cannella in polvere, la vanillina, la noce di burro. Si può congelare...

ZEPPOLE

112 - ZEPPOLE

Alberto Martirani Rizzo Napoli

Ingredienti:

250 gr. di patate;
250gr. di farina 00;
poco latte tiepido,
zucchero (mischiato ad un po' di cannella),
un uovo intero
un pizzico di sale;

15 o 20 gr.di lievito di birra;
raschiatura di mezzo limone
50 gr. di olio o burro;
50 gr. di zucchero;
olio di oliva o d'arachide.

Lessare le patate. Sbucciarle e passarle ancora bollenti da uno schiacciapatate o passalegumi con trafila molto piccola. Disponete la farina a fontana e, al centro, con poche gocce di latte tiepido, scioglietevi il lievito. Aggiungete tutti gli altri ingredienti(meno lo zucchero, per coprire le zeppoline) amalgamateli con la farina e se la pasta fosse troppo soda, ammorbiditela con altro pochissimo latte, senza eccedere.

Lavorare con le mani per dieci minuti, dividete poi la pasta in sei parti eguali.

Aiutandovi con la farina, rotolatene ogni pezzetto sul tavolo sì da formare un cordone, grosso quanto un dito e lungo venti c.m abbondanti, da chiudere a ciambella o col segno omega (ovale ed incrociando uno sull'altro i due terminali). Man mano che li fate, disponete gli zeppoloni su di un canovaccio infarinato, lasciando molto spazio tra una zeppola e l'altra. Copriteli con altro canovaccio e su questo poggiate una copertina di lana che disporrete in modo che non pesi sulla pasta. Lasciate lievitare e, dopo un'ora o un'ora e mezzo, quando saranno ben cresciuti, friggete gli zeppoloni, a uno o due alla volta, in una padella piena d'olio moderatamente riscaldato, sempre continuando la cottura a fuoco basso finché non saranno divenuti biondi. Sgocciolateli poi, senza metterli sulla carta da fritto, rivolateli nello zucchero e mangiateli freddi

113 - ZEPPOLE

Manuela De Carli Lausanne

Ingredienti per 6 persone:

250 gr di farina	1 pizzico di sale
5 uova	½ lt acqua
50 gr di burro	

Mettete in una pentola l'acqua con il burro e un pizzico di sale. Quando inizia a bollire versate la farina tutta insieme, mescolando continuamente fino a quando la pasta non inizierà a staccarsi dalle pareti della pentola. Toglietela dal fuoco e lasciate raffreddare. Incorporare le uova intere e continuate a mescolare fino a quando otterrete un composto morbido. Preparazione delle zeppole: formare con la siringa delle ciambelle di pasta e porle su carta oleata. Preparate una padella con abbondante olio e versatevi le ciambelle quando inizia a bollire. Quando saranno ben dorate toglietele una a una con una schiumarola e ponetele su carta assorbente.

114 - ZEPPOLE al FORNO

Antonietta Maria Gaeta Novara

Ingredienti:

100 gr di burro	un pizzico di sale;
1 cucchiaio di zucchero semolato	200 gr. di farina;
1 cucchiaio di zucchero vanigliato,	6 uova
2 bicchieri d'acqua	crema pasticcera

In un tegame fate sciogliere il burro con lo zucchero semolato e lo zucchero vanigliato, mettere l'acqua e il sale; portate a ebollizione e versate a pioggia la farina; lavorate il composto a caldo; fatelo poi raffreddare, unite a poco a poco sei uova . Mettere il composto in una tasca da pasticciare e preparate su un foglio di carta da forno nella teglia naturalmente delle ciambelline . cuocere nel forno a 180° C . Farcire con crema pasticcera.

115 - ZEPPOLE alla NAPOLETANA

Anna Petrera Roma

Ingredienti:

½ lt d'acqua	250 grammi di farina
2 cucchiaini di olio fino,	20 grammi di semolino fino
1 pizzico di sale	olio o strutto
1 foglia di lauro	zucchero al velo vanigliato

Ponesi in una casseruola l'acqua, l' olio fino, il sale e la foglia di lauro. Si colloca la casseruola sul fuoco ed appena il contenuto bollirà, si ritira la casseruola in un angolo del fornello e vi si versano ad un tratto la farina e il semolino fino.

Si mischia sollecitamente con un mestolo di legno, e si rimette la casseruola sul fuoco per lavorar bene il composto il quale deve diventare liscio e compatto. Dopo cinque o sei minuti di lavorazione si toglie la foglia di lauro e si versa il composto su un marmo unto di olio.

Allorché sarà freddo si formeranno con esso tante piccole ciambelle, che poi friggerete nell'olio o nello strutto. Mentre friggono sarà bene pungerle spesso con una forchetta acciocchè da tali punture escano quelle ricciature di pasta che caratterizzano questo piatto dolce. Appena cotte si spolverizzano con zucchero al velo vanigliato..Sono ottime anche fredde.

Variante: si scioglie il miele in una pentola e si passano le zeppole nel miele, quindi si spolverizzano con la cannella.Tipiche di Carnevale.

116 - ZEPPOLE SEMPLICI

Olimpia Sunseri Palermo

Ingredienti:

500 gr farina
500 gr acqua
sale

olio per friggere
200 gr. zucchero vanigliato.

Prendete mezzo chilo di farina finissima, poi misuratela a bicchieri. In una casseruola, versate tanti bicchieri d'acqua quanti sono quelli di farina e unitevi un pizzico di sale. Ponete il recipiente sul fuoco e, appena l'acqua accenna l'inizio dell'ebollizione, buttatevi di colpo la farina. Mescolate con un cucchiaino di legno, senza mai fermarvi, il composto e, quando in un sol colpo si staccherà dalla casseruola, spegnete il fuoco. Battete la pasta sul marmo leggermente cosparsa di olio, lavoratela, per circa dieci minuti, battendola energicamente col matterello. Quando la pasta sarà bene affinata e morbida, modellatela in tanti bastoncini della grandezza di un mignolo e lunghi una ventina di centimetri. Riunite le estremità dei bastoncini formando delle ciambelline ovali (non rotonde). Friggete le zeppole nella padella nera con abbondante olio caldo, a calore moderato. Durante la friggitura, bucherellatele qua e là con la punta di uno spiedino. Sgocciolatele biondissime e cospargetele abbondantemente di zucchero, mescolato ad una bustina di vaniglina.

117 - ZEPPOLINE

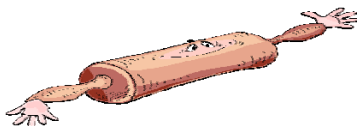
Rosetta Bragheri Milano

Ingredienti per 4 persone :

500 gr. di farina,
un lievito di birra,

olio per friggere q.b.,
sale, pepe, q.b.

Pezzelle e pasta cresciuta. Disporre la farina in un contenitore, aggiungere il lievito, il sale e il pepe e mescolare bene il tutto. Lasciare riposare per circa un'ora. Quindi in una padella abbastanza profonda, prendere con un cucchiaino una piccola quantità di composto che deve essere né troppo liquido, né troppo denso e friggerle.



ALTRE RICETTE

118 - CALZONE di CARNEVALE

Jolanda Violante Noventa Padovana

Ingredienti:

Per la pasta:

400 gr farina
60 gr zucchero
100 gr circa olio evo
uovo 1
un pizzico di sale

Per il ripieno:

8 uova
350 gr ricotta
.300 gr formaggio fresco
500 gr carne di maiale tritata
3 cucchiaini di parmigiano
sale- zucchero- un pò d'acqua- latte a piacere

Per la pasta: impastare gli ingredienti in acqua calda quanta ne assorbe.

La pasta deve risultare abbastanza morbida

"Strofinare" prima fra le mani la farina con l'olio, poi nella conca mettere l'uovo sbattuto a parte, il sale, lo zucchero e incominciare ad impastare con l'acqua calda. Lavorare fino a che diventa liscia e morbida, stendere subito in due sfoglie con un pò di farina. Ungere ed infarinare un tegame in cui si metterà prima la sfoglia più grande e sul ripieno quella più piccola che sarà dopo unta con l'uovo sbattuto e "sforbiciata" qua e là per avere piccoli taglietti in superficie.

Per il ripieno: Sbattere le uova, meno uno che va sbattuto a parte per lasciarne un pò da spennellare alla fine, con un pizzico di sale, aggiungere la ricotta stemperata con la forchetta, il parmigiano, un pizzicone di zucchero, il formaggio fresco grattugiato o stemperato con la forchetta (meno le fettine che servono per fare il primo strato nel tegame) e quasi tutta la carne a cui si è aggiunto prima il sale, quindi il latte. Il tutto deve risultare non duro. Si procede così:

Nel tegame unto e infarinato si mette la prima sfoglia, le fettine di formaggio fresco, la carne avanzata e stesa sottilmente, l'impasto (fatto prima), ancora del latte, un filo d'olio e chiudere con la seconda sfoglia. Sigillare tutto intorno ripiegando il bordo, ungere con l'uovo sbattuto, spolverare appena con un pò di zucchero e fare i taglietti con le forbici. Infornare a 180 gradi per 45 minuti.

119 - MINESTRA VERDE

Ofelia Allegretta

Padova

Ingredienti:

600 g di carne di maiale mista (costate, spalla, zampetto)
300 gr finocchietti
300 gr cavolfiore
300 gr sedano

1 cipolla steccata con un chiodo di garofano
1 carota
sale

Tagliare la carne a pezzi e porla in una pentola con acqua su fuoco moderato, schiumando spesso. In un'altra pentola mettere con l'acqua la cipolla, la carota e le verdure pulite e tagliate a pezzi, aggiungere il maiale quando è a mezza cottura, salare e far cuocere il tutto molto lentamente per circa due ore e mezza o tre. Dopo la cottura togliere la carota e la cipolla, tagliarle a fette e rimetterle in pentola o eliminarle a seconda dei gusti (a casa mia si toglievano). Il tipo di verdure scelte e il loro abbinamento dà a questa minestra un gusto molto particolare

120 - TORTE LEGGERE all' OLIO

Licia Baldini Prato

Ingredienti:

250 gr farina
150 gr zucchero
1 uovo
1 arancia (succo e buccia grattata)
10 cucchiaini di latte

4 cucchiaini di olio
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
zucchero a velo per la copertura

Si procede normalmente: montare l'uovo con lo zucchero, si aggiunge l'olio, poi il succo e la buccia dell'arancia grattugiata poi la farina, il lievito e la bustina di vanillina mettere in una teglia rettangolare (rigorosamente!!!!) circa cm. 20x30 cuocere in forno a 180° per 20-25 minuti fino a che non assume un colore arancio dorato così: una volta raffreddata si cosparge di zucchero a velo e, volendo si decora con del cacao zuccherato con il tipico disegno, il "Giglio di Firenze"



INDICE delle RICETTE: DOLCI di CARNEVALE

Ricetta N°	DESCRIZIONE	PROPOSTA da	PROVENIENZA	Pagina N°
	bombette – bomboloni – krapfhen			4
1	bombette di patate	stefania cau	roma	4
2	bomboloni	carla nanni	forlì	4
3	bomboloni di patate di tonina	rossella suozzi	sassuolo	5
4	bomboloni o ciambelline	daniela sarri	prato	5
5	graffe di pina	patrizia perrella	milano	5
6	krapfen	devis coratza	vicenza	6
7	krapfen nonna adele	lucia salvel	treviso	6
	brighelle			6
8	brighelle con la crema	gabriella diaferia	milano	6
	bugie – chiacchiere - crostoli			7
9	blecs di arance	rosetta bragheri	milano	7
10	bugie	giusi melodone	reggio emilia	7
11	bugie al cacao e pinoli	patrizia cencioni	siena	7
12	bugie di carnevale	alda muratore	luxembourg	8
13	bugie speziate	manuela cooperman	foxborough, massachusetts	8
14	chiacchiere	alessandra crissimi	basiglio mi	8
15	chiacchiere	cristina barbieri	san pietro in casale	9
16	chiacchiere	chiara chiavenna	nova milanese	9
17	chiacchiere	la cucina italiana on line	milano	9
18	chiacchiere	diana baroni	rimini	9
19	chiacchiere	dianella barnocchi	foligno	10
20	chiacchiere	laura pantaleo lucchetti	varese	10
21	chiacchiere	manuela de carli	lausanne	10
22	chiacchiere	nicoletta donizetti	almeno s. salvatore	10
23	chiacchiere all' arancia	vincenza maccarrone	cornaredo mi	11
24	chiacchiere con tuorli	rosetta bragheri	milano	11
25	chiacchiere di sangineto	antonietta maria gaeta	novara	11
26	chiacchiere o lattughe	rosanna sora	milano	11
27	crostoli	rosetta bragheri	milano	12
28	crostoli di zia caterina	rosetta bragheri	milano	12
	caramelle - gnocchi			13
29	caramelle di carmen	monica martignon	spinea	13
30	caramelle di mele	rosetta bragheri	milano	13
31	gnocchi di carnevale	rosetta bragheri	milano	13
	castagnole			14
32	castagnole	anna moroni	urbino	14
33	castagnole	elisabetta gualandri	ostia antica	14
34	castagnole	daniela cuzzocrea	roma	14
35	castagnole	roberto potito	roma	14
36	castagnole alla ricotta	anna moroni	urbino	15
37	castagnole della nonna	sergio salomoni	cernusco sul naviglio	15
38	castagnole ripiene	g. gian torelli	borgo valsugana	15
	ciambelle			16
39	ciambelline alla ricotta	patrizia cencioni	siena	16
40	ciambelline	alessandra mechini	rapolano	16

41	ciambelline di patate	daniela del castillo	macerata feltria	16
	farturas – fatti fritti – frati fritti			17
42	farturas	roberta bateman fulbourn	cambridge	17
43	fatti fritti	pinella orgiana	salangius	17
44	frati fritti	daniela cartella	monticelli brusati (bs)	18
	favette - fiapon			19
45	favette	marina braitto	trento	19
46	fiapon	silvana ferro	bancole di porto mantovano	19
	frappe - sfrappole			19
47	frappe	daniela cuzzocrea	roma	19
48	frappe al forno	miriam mele	battipaglia	20
49	frappe' o cenci	anna urbani	roma	20
50	frappe romane della tania	rosetta bragheri	milano	20
51	sfrappole	tiziana carini	granarolo	21
52	sfrappole della mia mamma laura	stefania degli esposti	bologna	21
	fravioli - ravioli			21
53	fravioli di carnevale	rossella lazzarini	cassina de' pecchi	21
54	ravioli	laura sella	gallarate	21
55	ravioli con la ricotta	patrizia borelli	ariccia	22
56	ravioli di tarquinia	vittoria tassoni	tarquinia	22
57	ravioli dolci al forno	romina ferrari	fontanellato	22
	fritoe - frittelle			23
58	fritoe	rossella levi	padova	23
59	fritoe alla veneziana	rosetta bragheri	milano	23
60	frittelle	alessandra carissimi	basiglio mi	23
61	frittelle	elisabetta scuderi	padova	24
62	frittelle	francesca besostri	travacò siccomario	24
63	frittelle	francesca spalluto	lebanon nh	24
64	frittelle	rosetta bragheri	milano	25
65	frittelle al brandy	patrizia cencioni siena	siena	25
66	frittelle con crema	devis coratza	vicenza	25
67	frittella con l'anima	ivana setti	crevalcore	26
68	frittelle della nonna emma	maria rita joppo	padova	26
69	frittelle delle sagre	devis coratza	vicenza	27
70	frittelle delle mele	paola nuccitelli	avezzano	27
71	frittelle di pane ubriaco	cucinait		27
72	frittelle di polenta	francesca romana zannini	vicenza	28
73	frittelle di ricotta	simonetta boniolo	san pietro in cariano	28
74	frittelle di riso	gabriele giovannelli	prato	28
75	frittelle di riso	silvana ferro	porto mantovano	28
76	frittelle di riso	dianella barocchi	morro d'alba	29
77	frittelle di riso alla rosi	m. Luisa trapanotto	prato	29
78	frittelle di riso ripiene alla crema	francesca fancelli	pisa	29
79	frittelle di semolino	fausto fraccalini	curtatone (mn)	30
80	frittelle dolci ai ceci	manuela cooperman	massachusetts	30
81	frittelle, fantasia di	cucinait		31
82	frittelle, fior di	porzia losacco	bari	31
83	frittelle lunghe	bruno bauer	milano	32
84	frittelle nonna ines	annamaria romano	padova	32
85	frittelle ubriache	rosetta bragheri	milano	32
86	frittelle veneziane	fausto fracalini	curtatone (mn)	33
87	frittelle veneziane	gianantonio gian torelli	borgo valsugana	33

88	frittell1ne di zia porzia	porzia losacco	bari	33
89	frittelline di riso	tiziana carini	granarolo	34
90	frittole	stefania arnoldi	massafra	34
91	frittole	francesca spallato	londra	35
92	grops di zia caterina	rosetta bragheri	milano	35
	kiffeletti			35
93	chifeleti triestini	rosetta bragheri	milano	35
	limoncini - tagliatelle			36
94	limoncini	gisella mancini	pesaro	36
95	tagliatelle fritte	tiziana carini	granarolo dell'emilia	36
	migliaccio			36
96	migliaccio dolce di carnevale	elisabetta cuomo	vico equense	36
	pettole - pittule -			37
97	pettole	francesca spallato	londra	37
	rose fritte – rosini –			37
98	rose fritte di carnevale	emanuela lucci	trieste	37
99	roselline	vittoria diano	san donato milanese	37
100	rosini della zia	tiziana carini	granarolo	38
	tortelli - bignole			38
101	bigne	fabio fongoli	ravenna	38
102	tortelli	chiara chiavenna	nova milanese	39
103	tortelli	gisella cristofaro	baronissi	39
104	tortelli alla milanese	alda muratore	luxembourg	39
105	tortelli di patate americane	davide grotto	adria	39
106	tortelli milanesi	sergio salomoni	cernusco sul naviglio	40
107	tortellini fritti	franca zanoli	modena	40
108	tortellini fritti	giorgia mangiapepe	conselice	41
109	tortellini ticinesi	laura pantaleo lucchetti	varese	41
110	turtlit	antonella gallarati	piacenza	42
	sanguinaccio			42
111	sanguinaccio	loredana palombo	caserta	42
	zeppole			42
112	zeppole	alberto martirani rizzo	napoli	42
113	zeppole	manuela de carli	lausanne	43
114	zeppole al forno	antonietta maria gaeta	novara	43
115	zeppole alla napoletana	anna petrera	roma	43
116	zeppole semplici	olimpia sunseri	palermo	44
117	zeppoline	rosetta bragheri	milano	44
	altre ricette			44
118	calzone di carnevale	jolanda violante	noventa padovana	44
119	minestra verde	ofelia allegretta	padova	45
120	torte leggere all' olio	licia baldini	prato	45
	indice			46