

Le Zeppole di Patate

Oggi vi propongo una ricetta tradizionale molto ricorrente nella nostra famiglia e che spesso fanno giù in meridione. Sto parlando delle famose Zeppole. Le zeppole di patate sono diverse dalle zeppole di San Giuseppe, proprio perchè contengono le patate rispetto al classico impasto del bigné (la pasta choux).

La ricetta che vi propongo è per circa 20 zeppole di media dimensione:

Ingredienti:

- 600 grammi di farina 00
- 500 grammi di patate gialle
- 4 uova
- 50 grammi di burro ammorbidito
- 2 e 1/2 cucchiaini di zucchero semolato fine
- scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia
- una bustina di vanillina
- pizzico di sale fino
- liquore a piacere tra quello all'Anice o Strega (un bicchierino)
- 25 grammi di lievito di birra (un cubetto)
- *olio per frittura (meglio se di arachidi – unge meno)*
- *zucchero semolato fine q.b.*

Preparazione:

Prendete le patate e fatele bollire oppure cuocetele a vapore. Appena saranno ben cotte, scolatele e lasciatele intiepidire. Spellatele e fatene una purea utilizzando uno schiaccia-patate.

Versate la purea di patate ancora tiepida sul tavolo a forma di vulcano. Al centro mettete il lievito sbriciolato, la vanillina, il burro ammorbidito, le scorze grattugiate, il

sale, le uova e il liquore. Iniziate ad amalgamare il tutto impastando per bene gli ingredienti (fate attenzione a sciogliere bene il lievito di birra). Infine versateci la farina e continuate ad impastare il tutto.

Se l'impasto risultasse ancora troppo appiccicoso versateci dell'altra farina.



Infarinare il tavolo da lavoro ed iniziate a creare le vostre zepole come nella foto sottostante:



Copritele con un panno e lasciatele lievitare per un ora.

Trascorsa l'ora prendete una padella grande col bordo alto e riempitela con olio per friggere. Fate riscaldare l'olio e quando sarà divenuto ben caldo iniziate a cuocervi le zepole alzandole con delicatezza dal tavolo. Giratele di volta in volta e quando ben dorate scolatele su un panno di carta assorbente. Infine versatele una alla volta in una ciotola con dello zucchero semolato per cospargerli.

Fatele raffreddare e servite.

Nota bene: le zepole alle patate, proprio per la presenza di quest'ultimo ingredienti base, tendono velocemente a prendere

umidità e a perdere la loro morbidezza e gustosità. Pertanto è un dolce che si presta bene per grandi ritrovi di amici o parenti e ad essere consumato nell'arco delle 24 ore.

...

Charles