Le Frittelle di Carnevale (nuova ricetta)

Vi presento una nuova ricetta per realizzare delle leggere e gustose frittelle di carnevale. Rispetto alla ricetta già pubblicata in passato in questa nuova versione sono presenti alcuni ingredienti che contribuiscono alla formazione di gas che legano e donano leggerezza all'impasto.

Cosa devono fare le palline di impasto durante la cottura? Devono girare da sole. E si, proprio così, le frittelle si girano da sole nell'olio bollente. Ciò é dovuto alla forza-peso. La parte non ancora cotta (cruda) tenderà a scendere mentre quella cotta (ariosa) a salire.

É altrettanto importante dire che la loro riuscita é data anche dalla quantità di pasta che buttiamo nell'olio. Consiglio di usare il cucchiaino e non il cucchiaio. Verranno più piccole sì, ma sicuramente avranno una cottura invidiabile. Saranno una dipendenza

Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 10 gr di lievito per dolci
- 130 gr di zucchero bianco
- 2 uova intere
- 2 gr di sale
- Scorza grattugiata di un limone bio
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio di girasole
- zucchero a velo vanigliato q.b. (per spolverare)
- olio di girasole o di arachidi per friggere

Se preferite potete anche inserire un bicchierino di liquore tipo quello all'anice.

Procedimento:

Per prima cosa sbattete con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Ora aggiungeteci la vanillina e la scorza del limone.

Aggiungeteci il latte, il sale, il vino bianco e l’olio e continuate con le fruste elettriche a bassa velocità.

In una ciotola capiente mescolate la farina con il lievito. Versatela nel composto poco per volta e continuando a lavorare con le fruste elettriche.

Riscaldate l’olio in abbondanza. Appena é bollente iniziate a formare delle palline di pasta adoperando un cucchiaino e con il dito spingendo l’impasto e facendolo cadere a palla nell’olio bollente. Continuate fino a riempire la padella di tante piccole frittelline. Noterete che tenderanno a girare da sole (vedere video). Ad ogni modo potete aiutarvi con un mestolo bucherellato.

Frittelle di Carnevale in cottura

Appena risultano belle gonfie e dorate scolatele e adagiatele su della carta assorbente.

Lasciatele raffreddare e poi cospargetele con lo zucchero a velo vanigliato.

Ecco le vostre soffici frittelle di Carnevale pronte per

essere gustate.

Alla prossima.
Charles