Le Frittelle di Carnevale con Crema Pasticcera

Un altro strepitoso dolcetto che non può mancare a Carnevale é la frittella (o bombetta) ripiena di crema pasticcera, per regalarvi un esplosione di dolcezza. Preparate con la pasta choux, fritte in olio di arachidi e farcite con la crema pasticcera sono una golosissima specialità che, assieme alle chiacchiere, rappresentano uno dei simboli di questa coloratissima festa che coinvolge grandi e piccini tutti gli anni prima dell'inizio del tempo di Quaresima.
Rispetto ad altre tipologie di frittelle (per esempio le Castagnole), questa a mio avviso é la più gustosa e saporita, grazie alla consistenza e al gusto date dalla frittura della pasta choux (o pasta bignè) rimanendo morbidissime, ariose e leggermente croccanti fuori.
Possono essere conservate in frigorifero e consumate all'occorrenza. In alternativa alla crema pasticcera potete utilizzare della crema al cioccolato.

Ingredienti:

Per la pasta choux:

- 250 gr di acqua
- 150 gr di farina 00
- 2 gr di sale fino
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 230 gr di uova (pesate senza guscio)
- 100 gr di burro di buona qualità
- aromi: scorza di un limone bio grattugiato e qualche gocce di essenza alla vaniglia oppure una bustina di vanillina.

Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero

- 4 rossi d’uovo
- 140 gr di zucchero fine
- 45 gr di amido di riso
- 1 cucchiaino di estratto di aroma vaniglia
- scroza grattugiata di mezzo limone bio

Per la cottura:

- olio di arachidi per friggere q.b.

Per ultimare:

- zucchero semolato q.b

Procedimento:

Per preparare la crema pasticcera potete seguire gli steps della mia ricetta cliccando QUI. La crema dovrà essere completamente fredda prima di utilizzarla per la farcire le frittelle.

Preparazione delle frittelle:

In un pentolino portate ad ebollizione l’acqua con il burro, lo zucchero, la scorza del limone ed il sale, continuando a girare finché il burro non si sarà sciolto del tutto. Successivamente rimuovete il pentolino dal fuoco, unite lentamente la farina setacciata e riscaldate nuovamente il composto fino a quando non si formerà una pasta compatta che si staccherà dalle pareti.



Fate intiepidire e riposare la pasta per almeno una mezz’ora.

Versate la pasta in una planetaria con inserita la frusta e, a media velocità, aggiungete le uova una alla volta. Aspettate che il primo uovo si sia inglobato bene per poi continuare con i restanti. Quando il composto risulterà liscio e ben amalgamato spegnete il robot da cucina, trasferite il composto in una ciotola e ponete in frigorifero a riposare per circa un’ora.



Riscaldate l’olio a fuoco medio fino a portarlo ad una temperatura di 160-170° C.

Riprendere la pasta choux e con un cucchiaino prelevate un poco di pasta e, spingendola con un dito, fatela cadere nell’olio bollente. Questo procedimento vi aiuterà nel conferire rotondità alla frittella.

Tendenzialmente le frittelle si dovrebbero girare da sole per il suo peso e l’aria che si viene a creare al suo interno. Ad ogni modo controllatele e appena sono belle gonfie e di un bel colore acceso potete scolarle ed adagiarle su un piatto per poi passarle nello zucchero semolato. Una volta che si saranno raffreddate potete farcirle con la crema pasticcera adoperando una sac á poche con beccuccio da riempimento.

Le vostre frittelle sono pronte e possono essere conservate in frigorifero fino al loro consumo.



Buon Carnevale a tutti!!!
Charles