

# FRITTELLE DI MELE

Pe pe pe ppe pe pe pe ppe, na na na na na na na! A - E - I - O - U - Y ..... A - E - I - O - U - Y.....

## **FRITTELLE DI MELE**

 **Per circa 40 frittelle.**

**4-5 mele golden medie**

**150 g di zucchero**

**2 uova**

**150 g farina debole (farro monococco, semintegrale da grani antichi, farro bianca...)**

**120 ml di latte**

**1 pizzico di sale**

**1 cucchiaino di lievito per dolci**

**succo di mezzo limone**

**scorza grattugiata di mezzo limone**

**olio di semi di arachide per friggere**

**zucchero a velo per guarnire**

Preparare le mele: sbucciare le mele per intero, con uno scavino togliere il torsolo e tagliare a fettine. Disporle su un piatto e spruzzarvi sopra qualche goccia di succo di limone man mano che le tagliate.

Preparare la pastella: Sbattere con una frusta le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e a filo il latte sempre continuando a mescolare con la frusta, aggiungere la scorza di limone e il lievito per dolci.

Immergere le mele un po' per volta nella pastella e friggere in abbondante olio bollente. Scolare su un piatto rivestito di carta assorbente e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Disporre le frittelle su un piatto da portata e spolverare con lo zucchero a velo e servire.

---

# CASTAGNOLE

Da napoletana non conoscevo le castagnole, questa è una ricetta di mia suocera infatti, l'unica cosa

che ho cambiato è stata la farina, ho utilizzato farro monococco al posto della classica 00 che oramai non uso più da anni.

Se devo dire non mi fa impazzire come dolce, ma ai bimbi piace e credo anche a voi ;-)



C  
A  
S  
T  
A  
G  
N  
O  
L  
E



**Per circa 40 pezzi**

**450 gr farina di farro monococco**

**75 gr di zucchero di canna**

**4 uova piccole**

**5 cucchiaini d'olio**

**7 cucchiaini di liquore all'arancia**

**la scorza di un limone grattugiato**

**1/2 bustina di lievito per dolci**

**3 g di sale**

**1 cucchiaio di aceto**

**zucchero o miele per guarnire**

In planetaria sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'olio e il liquore e cominciate a mettere parte della farina. Dopodiché cambiare il gancio alla planetaria, mettete la foglia e aggiungere la restante farina e continuate ad impastare. Aggiungere la scorza di limone e il lievito con l'aceto, continuare ad impastare quindi togliere dalla planetaria e dividere in 4 l'impasto. Stendere ciascun a mo' di filoncino quindi ricavare con una spatola tanti pezzi grandi come delle noci da cui ricavare le palline da arrotondare con le mani. Lasciare riposare le palline per 10 minuti. Nel frattempo riscaldare l'olio (160°) in una pentola dai bordi alti e friggere le palline poche per volta. Lasciare scolare le castagnole su carta assorbente e, una volta fredde, rotolarle nello zucchero e servire. Si possono guarnire anche con del miele fatto sciogliere a bagnomaria.

---

**MONTANARE**



Velocissimamente vi lascio la ricetta di quelle che sono le pizzette fritte, favolose, si sciolgono in bocca e si possono fare anche con farine non raffinate, ricordatevelo sempre ;.)

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

**MONTANARE**

—● per 10 montanare da 50 g

**250 g di farina semintegrale di grano tenero tipo 2**

**150 g di acqua**

**90 g di pasta madre rinfrescata**

**5 g di sale**

Condimento

200 g di scamorza o bufala fresca

250 ml di passata di pomodoro ristretta in padella

1 pizzico di sale

foglie di basilico

olio di semi di arachide per friggere

Mettere in ciotola o in planetaria la farina, l'acqua e la pasta madre rinfrescata e cominciare ad impastare, dopo un po' aggiungere il sale e continuare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo. Quindi farle lievitare per 3 ore al caldo (26°C) poi spezzare l'impasto in 10 pezzi e formare delle palline, coprirle o trasferirle in un contenitore ermetico e lasciare lievitare per altre 2-3 ore.

Far restringere la passata di pomodoro in padella con un pizzico di sale e tenere da parte. In una pentola con i bordi alti portare a 175 °C l'olio di arachidi, quindi appiattire leggermente le montanare e tuffarle un paio per volta nell'olio bollente, per mantenere l'incavo in cui ci andrà la passata di pomodoro in cottura appoggio il cucchiaino nel mezzo in modo da non farle rigonfiare (ovviamente qualcuna scappa e viene più alta). Togliere dall'olio e farle asciugare su carta assorbente o per fritti. Impiattare e comporre le montanare. Al centro di ciascuna mettere un cucchiaino di passata un cubotto di scamorza (in questo caso ripassare al grill prima di servire in modo da scioglierlo leggermente, oppure optate per la mozzarella fresca ed in quel caso son da consumare subito così come sono. Giusto una fogliolina di basilico e il gioco è fatto!

Buona pizza frita ;-)

---

## **SFRAPPOLE**

Interessante ricetta delle sfrappole dove all'interno non c'è né burro e né zucchero come vedo in molte ricette, leggera, se è possibile definire così un fritto, e gustosa allo stesso tempo. Lo zucchero a velo è l'unico zucchero che c'è, buonissime. Io le ho arricchite ancora di più perché ho usato il farro monococco.

Se si pensa che non si possano usare i grani antichi in ricette del genere, vi sbagliate, eccone la dimostrazione.

Fatemi sapere se vi sarà piaciuta la ricetta, che io trovo molto interessante ;-)

Alla prossima e buon carnevale!

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)



## **SFRAPPOLE**

—● per una vassoio colmo ;-)

**150 g di farina di farro monococco enkir**

**1 uovo**

**1 bicchierino di liquore (limoncello, arancino, mistrà) in alternativa la stessa quantità di succo di arancia**

**1 pizzico di sale**

**olio di arachide per friggere**

**tanto zucchero a velo per guarnire**

Fare l'impasto in una ciotola e poi ripassarlo sulla spianatoia e amalgamare bene, a seconda della quantità di liquido ci potrebbe volere più o meno farina, la consistenza deve essere quella della pasta fresca. Avvolgere la pallina di impasto e lasciarla riposare per mezzora, quindi stenderla con la nonna papera (la macchinetta per tirare la pasta). Il segreto nel farle sottili è di fare 2 o 3 giri per sfogliarla e l'ultimo giro la dovete fare con la macchina al minimo ottenendo così una sfoglia sottilissima. Tagliare le losanghe e poi frigatele in abbondante olio bollente (a 170 °C) poche per volta. Farla scolare su carta assorbente, man mano che frigate comporre il vassoio, per ogni strato di sfrappole spolverate lo zucchero a velo.

---

## Dolcetti fritti con Mandarino & Peperoncino

Per il carnevale ho ideato queste dolci palline che dal momento della foto, alle ore 12:00, ad ora si sono già volatilizzate :-)

Si squagliano letteralmente in bocca, e poi il ripieno di mandorle tritate con mandarino candito e una spolverata di peperoncino è stata una scelta vincente, ve la consiglio per movimentare le vostre giornate carnevalesche :D

Vi lascio alla lettura della ricetta che mi vado a preparare per i corsi di domani e dopodomani in [Cucinoteca](#) con ["Il pane & la verdura"](#) e ["Il pane & la frutta"](#).

Le altre notizie del momento ve le lascio scoprire con la newsletter appena partita ;-)

### **DOLCETTI FRITTI CON MANDARINO & PEPERONCINO**

 **Per circa 30 dolcetti**

**250 g di farina di frumento "00"**

**50 g di latte intero fresco**

**50 g di yogurt o kefir o panna acida**

**90 g di pasta madre rinfrescata**

**60 g di uovo (1 di media grandezza)**

**30 g di zucchero**

**40 g di burro**

**3 g di sale**

**Buccia grattugiata di arancia**

**peperoncino piccante in polvere**

**1 L di olio di arachidi per friggere**

Farcitura

**250 g Mandarino candito (si possono utilizzare anche altri canditi)**

**70 g Mandorle tritate**

**2 cucchiaini di zucchero di canna**

**La sera prima preparare l'impasto.** Mettere la pasta madre in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido e lo yogurt a temperatura ambiente e con una forchetta o con la mano sciogliere bene finché non sia tutto liquido. Aggiungere le uova, la farina, lo zucchero, il sale e mescolare. Passare sulla spianatoia e lavorare energicamente l'impasto per una decina di minuti, dopodiché aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e continuare a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto che dovrà risultare liscio ed omogeneo. Formare una palla, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con una serie di pieghe. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora, quindi avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 10-12 ore.

**Preparare il ripieno dei panini:** frullare il mandarino, le mandorle e lo zucchero nel food processor, mettere in un contenitore chiudere ermeticamente e tenere da parte.

L'indomani togliere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per un'ora, quindi spezzarlo in 30 pezzi uguali, allargare tra le mani le palline di impasto, spolverare con il peperoncino e riporvi al centro 1/2 cucchiaino di ripieno e chiudere le palline, adagiarle su una teglia rivestita di carta da forno e ben spolverata di farina. Coprire e lasciare lievitare per altre 3 ore dopodiché mettere in frigorifero per mezz'ora prima di friggere. Riscaldare l'olio a 170 °C in una pentola dai bordi alti e friggere le palline fino a doratura, scolare su carta assorbente, spolverare di zucchero a velo prima di servire.

---

## [Ravioli fritti alla crema](#)

Dolcetto carnevalesco, quello di oggi, che deriva dalla ricetta delle chiacchiere di mia mamma :-)

*Cosa mi sta a significareeee???*

Beh, l'altra sera ho fatto le famose chiacchiere di carnevale (a Napoli si chiamano così, a Bologna "sfrappole" ecc. ecc.) con la ricetta classica che mi ha dato mia mamma.

Una volta fritte, lasciate raffreddare e cosparse di zucchero a velo, le assaggiamo :D ma mi accorgo che non fanno *scrunch* :-)

E' tanto tempo che non le mangiavo e non mi ricordo più com'erano quelle di quando ero ragazzina, mio fratello si ricorda che non erano croccanti, poi la stessa cosa me la conferma mia mamma.

Devo dire che sono rimasta un po' delusa, ma poi ho ragionato sul fatto che la morbidezza gliela ha data il burro, e che se nell'impasto avessi messo l'olio (come ho visto in ricette simili), sarebbero venute sicuramente croccanti.

Ma non tutti i mali vengono per nuocere. Questa morbidezza mi ha fatto venire in mente la maniera migliore di utilizzare questo impasto, grazie anche ad un'avanzo di crema pasticcera che mi era servita per farcire la classica torta di compleanno del mio fratellone :-)

La “morte” di questo impasto è farlo ripieno, in questo caso di crema, ma anche di marmellata!

Lo so, lo so, non lo dovrei dire niente, ma sono stati una vera e propria goduria :-)

Good week of carnival at all!!!

## **RAVIOLI FRITTI ALLA CREMA**

 **Per circa 50 ravioli.**

**400 g farina “00”**

**1 uovo**

**1 tuorlo**

**50 g di burro**

**1 cucchiaio di zucchero**

**1 pizzico di sale**

**1 pizzico di estratto di vaniglia in polvere**

**1 bicchiere di marsala all’uovo**

### **Ripieno & Finitura**

**Ripieno: crema pasticcera classica o al cioccolato.**

**Finitura: olio di semi di arachide per friggere | zucchero a velo e/o cacao in polvere**

Versare la farina a pioggia sulla spianatoia, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il sale e il marsala. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo ed elastico, avvolgete l’impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare sulla spianatoia per 1/2 ora circa.

Stendere la sfoglia con il mattarello, deve risultare abbastanza sottile e avere la stessa altezza in tutti i punti. Partendo da 2 cm dal bordo, mettere, in fila, un cucchiaino di crema pasticcera a una distanza di circa 2 cm l’uno dall’altro. Ripiegare la sfoglia su se stessa, chiudere i ravioli picchiando con le dita i bordi (se necessario spennellare con un goccio d’acqua per sigillare bene la pasta), in questo modo si favorisce anche la fuoriuscita dell’aria. Tagliare i ravioli a mezzaluna con un coppapasta tondo ondulato oppure con un bicchiere. Riscaldare l’olio (160°) in una pentola dai bordi alti e friggere i ravioli pochi per volta. Lasciare scolare su carta assorbente e, una volta freddi spolverare con zucchero a velo e/o con cacao in polvere prima di servire.

**Fried ravioli stuffed with custard**



— For about 50 ravioli.

**400 g flour “00”**

**1 egg**

**1 egg yolk**

**50 g butter**

**1 tablespoon sugar**

**1 pinch of salt**

**1 pinch of powdered vanilla extract**

**1 cup of egg marsala**

### **Filling & Finishing**

Filling: classic or chocolate custard.

Finish: peanut oil for frying | icing sugar and/or cocoa powder

Pour the flour on a pastry board, make a dimple, and add the sugar, eggs, the butter softened at room temperature, vanilla, salt and marsala. Work up to form a homogeneous and elastic mixture,

wrap the dough in cling film and let rest on a pastry board for 1/2 hour.

Roll out the dough with a rolling pin, must be thin enough and have the same height at all points. Starting from 2 cm from the edge, put in a row, a teaspoon of custard at a distance of about 2 cm apart. Fold the dough over itself, close the ravioli edges with your fingers (if necessary, brush with some water to seal the dough), and in this way also helps the air out. Cut the ravioli with a pastry ring wavy or with a glass. Heat the oil (160°) in a high-sided pan and fry the ravioli a few at a time. Allow to drain on absorbent paper and, once cool sprinkle with icing sugar and/or cocoa powder before serving.

---