

Castagnole

Categoria: Saperi d'Italia - Emilia- Romagna



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: per frittura 2-3 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso
Difficoltà: Basso

Castagnole, Zeppole, Tortelli Milanesi, sono alcuni dei nomi con cui vengono chiamati i dolci tipici del Carnevale: le castagnole sono frittelle dolci tipiche della Romagna, piccole come castagne e dal soffice interno, facilmente reperibili in tutte le pasticcerie nel periodo che va dall'Epifania al mercoledì delle ceneri.

Nonostante la loro paternità Romagnola, le castagnole, così chiamate per la loro forma che ricorda vagamente quella di una castagna, vengono preparate e gustate in molte regioni d'Italia anche se con nomi differenti e con piccole variazioni di ingredienti.



Ingredienti per 30 castagnole da 12 grammi l'una

>> Burro 40 gr (oppure olio 1-2 cucchiaini)	>> Sale 1 pizzico
>> Farina 200 gr	>> Uova 2 piccole
>> Lievito chimico in polvere 1/2 bustina	>> Vanillina 1 bustina
>> Limoni la scorza grattugiata di 1/2	>> Zucchero 50 gr
>> Mistrà liquore all'anice 1 cucchiaino	

...per cospargere

>> **Zucchero**
a velo q.b.

...per friggere

>> **Olio di semi**
q.b.

Preparazione



Mettete in una ciotola la farina, le uova, lo zucchero, il burro, la vanillina, il sale, la scorza grattugiata del limone, il liquore e il lievito (1); lavorate gli ingredienti fino ad amalgamarli, poi trasferite l'impasto su di una spianatoia leggermente infarinata e impastate fino ad ottenere un composto morbido (ma non molle) liscio e compatto (3).



Lasciate riposare l'impasto per qualche minuto e poi formate dei cordoncini di pasta (4) dello spessore di un paio di centimetri circa e tagliateli a pezzetti grandi come delle grosse nocciole (5).
Formate con i palmi delle mani delle palline (6), (se volete, incidete la superficie con un taglio a croce), e friggetele un po' alla volta in abbondante olio e a fiamma bassa (7), rigirandole nella padella finchè risulteranno ben gonfie e dorate e cominceranno a galleggiare (8).



Una volta pronte, fate asciugare le vostre castagnole su un foglio di carta assorbente, spolverizzatele con dello zucchero a velo (9) o semolato e... Buon Carnevale!

Consiglio

Le castagnole sono ottime da gustare ben calde accompagnate da un buona tazza di cioccolata calda fumante, o da panna montata ma sono superbe anche fredde.

La tipica ricetta Romagnola, prevede l'uso del **liquore all'anice** per insaporire le castagnole ma, se volete, potete sostituirlo con dello **Strega**, molto utilizzato in altre regioni d'Italia, o con del **rum**.

Volendo, lo **zucchero semolato** utilizzato per la "copertura" delle castagnole, si può sostituire con dello **zucchero al velo**. Un consiglio per evitare l'odore di frittura nell'ambiente o comunque attutirlo, mettere nell'olio durante la frittura uno spicchio di mela, e sostituirlo di tanto in tanto.

Curiosita'

Nonostante le castagnole Romagnole abbiano una forma tondeggianta molto simile a quella di un bignè, in molte regioni d'Italia, come ad esempio in Campania, queste vengono realizzate come delle piccole ciambelle che possono essere riempite di crema o panna.