Settimanale
25-02-2023
Pagina 92/95
Foglio 1 / 4

GENTE

Tiratura: 262.911
Diffusione: 174.624

www.ecostampa.it

DAI **TORTELLI FARCITI** DELLA TAVOLA LOMBARDA ALLE CIAMBELLE DELLA **TRADIZIONE PARTENOPEA,** PASSANDO PER LE GIRELLE SARDE E LE **CHIACCHIERE FRIABILI** RICOPERTE DI ZUCCHERO A VELO

SIAMO A CARNEVALE

Adesso ogni fritto vale

GRAFFE NAPOLETANE

DIFFICOLTÀ *facile*
PREPARAZIONE *40 minuti + riposo*
COTTURA *20 minuti - 420 cal/porzione*

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g di farina più quella per il piano * 250 g di patate * 3 uova * 50 g di burro * 50 g di zucchero più quello per guarnire * 1 limone * 25 g di lievito di birra fresco * 0,7 dl di latte * olio per friggere * sale

Lessate le patate a partire dall'acqua fredda, scolatele, quindi spellatele e passatele al setaccio. Sciogliete il lievito nel latte tiepido. In una ciotola ampia, con una frusta a mano, sbattete le uova con lo zucchero, il burro morbido, la scorza del limone grattugiata e una presa di sale. Unite il latte con il lievito e infine aggiungete le patate e la farina. Mescolate con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo, coprite e lasciate lievitare per trenta minuti. Dividete l'impasto in sedici porzioni, fatele a cilindro e chiudetene le estremità per ottenere una ciambella.

Allineate le ciambelle su un piano infarinato ben distanziate fra loro, copritele e lasciatele lievitare per un'ora circa, finché raddoppiano di volume. Friggetene poche per volta in abbondante olio bollente 2-3 minuti per lato. Scolatele su carta da cucina, passatele nello zucchero e servitele.

Foto Sunray

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri

GENTE

www.ecostampa.it

CENCI TOSCANI AL VINSANTO

DIFFICOLTÀ *facile* **PREPARAZIONE** *40 minuti + riposo*
COTTURA *20 minuti - 330 cal/porzione*

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina più quella per la spianatoia * 2 uova *25 g di burro * 30 g di zucchero * 1 arancia non trattata * 1 punta di coltello di lievito per dolci * 1 bicchierino di vinsanto * olio per friggere * zucchero a velo * sale

Setacciate la farina in una ciotola, fate una fossetta al centro e disponetevi le uova, una presa di sale, il lievito, la scorza grattugiata di mezza arancia e lo zucchero. Impastate unendo via via il vinsanto. Lavorate la pasta per 10 minuti sulla spianatoia infarinata, poi fatela riposare 30 minuti sotto una ciotola capovolta. Stendetela a strisce sottili con la sfogliatrice o il matterello e dividetele in rettangoli irregolari. Con la rotella dentellata praticate due tagli in ogni rettangolo e rifilateli in modo che abbiano il bordo zigrinato. Friggete i cenci in abbondante olio ben caldo e scolateli sulla carta assorbente. Spolverizzateli con lo zucchero a velo e una grattata di scorza di arancia.

IL CONSIGLIO DELL'ESPERTO

Marco Pedron, direttore didattico pasticceria di Congusto Gourmet Institute: «Usate la farina per biscotti, così i dolci saranno friabili e croccanti: friggeteli senza farli imbiondire, poi metteteli al forno a 100°C su una graticola per 20 minuti, si coloreranno, perderanno olio, saranno più leggeri. Se friggete la pasta dei cenci da congelata sarà ricca di bolle e più buona. Aromatizzate lo zucchero con lime, limone, arancia o con bergamotto».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA® LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

GENTE

www.ecostampa.it

cucina IRRESISTIBILI CON UN PO' DI MIELE

FRIJOLE SARDE

DIFFICOLTÀ *facile*
PREPARAZIONE *20 minuti + riposo*
COTTURA *20 minuti - 350 cal/porzione*

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di farina di grano duro * 200 g di farina manitoba * 2 uova * 1 arancia non trattata * 10 g di lievito di birra * 6 dl di latte * 1 cucchiaio di zucchero * 1 cucchiaino di semi di anice * olio per friggere * zucchero a velo * sale

Ricavate la scorza grattugiata e il succo dell'arancia. Stemperate il lievito di birra nel latte tiepido. In una grossa ciotola, mescolate le due farine con due prese di sale, lo zucchero, i semi di anice, la scorza grattugiata dell'arancia. Aggiungete la miscela di latte e lievito, le uova ben sbattute e il succo dell'arancia. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare per un'ora circa. Sgonfiate l'impasto con un mestolo per renderlo fluido (se è troppo denso, alleggeritelo con un goccio di latte). Scaldate abbondante olio in un'ampia padella. Ungete internamente un imbuto. Versate la pastella in padella facendola cadere dall'imbuto e disegnando una grande spirale. Procedete così: tappate il gambo dell'imbuto, riempitene bene il bicchiere e infine lasciate cadere la pastella muovendo il gambo in senso circolare; quando la frittella è abbastanza grande, tappate nuovamente il gambo. Fatela dorare da ambo i lati e prelevatela. Ripetete l'operazione fino a esaurire l'impasto. Spolverizzate le frittelle con lo zucchero a velo e servitele calde.

TORTELLI LOMBARDI ALLA CREMA

DIFFICOLTÀ *facile* **PREPARAZIONE** *35minuti*
COTTURA *40 minuti - 530 cal/porzione*

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
Per l'impasto: 150 g di farina * 50 g di zucchero * 50 g di burro * 1,2 dl di latte * 4 uova * 1/2 bustina di lievito per dolci
Per la crema pasticcera: 4 dl di latte * 100 g di zucchero * 4 tuorli * 40 g di farina * 1 scorzetta di limone non trattato * 1 vasetto di amarene sciroppate * olio per friggere * zucchero a velo * sale

Preparate la crema. Portate a ebollizione il latte con la scorza di limone. Sbattete i tuorli con lo zucchero, incorporate la farina e stemperate con il latte caldo filtrato, mescolando costantemente. Mettete la crema sul fuoco e cuocetela mescolando finché si addensa. Lasciatela raffreddare e mescolate di tanto in tanto, quindi trasferitela in una tasca da pasticciere usa e getta. Preparate la pasta. Portate a ebollizione il latte con il burro e una presa di sale. Versate in una sola volta la farina setacciata con il lievito. Mescolate, cuocete l'impasto finché si stacca perfettamente dalle pareti della casseruola. Lasciate intiepidire l'impasto e poi incorporate le uova, uno alla volta. Friggete il composto a cucchiaiate in olio bollente, scolate i tortelli quando sono dorati e lasciateli raffreddare. Apriteli con una larga incisione, tagliate la punta della tasca da pasticciere e farcite i tortelli con la crema. Inserite in ognuno un'amarena, guarnite l'apertura con una seconda amarena e spolverizzate con un po' di zucchero a velo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

GENTE

www.ecostampa.it

a cura di **Danilo Ascani**

PREPARALI CON...

IL VINO LIQUOROSO E I SEMI PER ESALTARE L'AROMA DELL'IMPASTO, LA FRUTTA SCIROPPATA IDEALE COME GUIZZO DECORATIVO E L'OLIO PIÙ INDICATO PER UNA FRITTURA OTTIMALE

OLIO ZUCCHI

Da filiera tracciata e sostenibile, 100% italiano, di semi di girasole, per fritture leggere, dorate e croccanti, con alta digeribilità (4,66 €).

CHIACCHIERE VERGANI

Con farina, burro e uova da galline allevate a terra, disponibili al caramello salato, classiche, al cacao, al pistacchio e al burro di arachidi (da 3,49 €).

AMARENE FABBRI

In vasetto da 600 g, amarene semicandite e conservate in sciroppo, per ricette dolci o da gustare al cucchiaio (7,89 €).

MACCHINA PER LA PASTA TESCOMA

In acciaio inox, con morsetto per fissarla al piano di lavoro, dotata di pennello per la pulizia (59,90 €).

VINSANTO BADIA DI MORRONA

Realizzato con uve di Trebbiano, Malvasia e Colombana, sprigiona note di albicocca e frutta secca (18 €).

ANICE ITALIA SPEZIE

Semi profumati in vasetto da 120 g, barattolo da 350 g e in sacchetto da un chilo (da 4,49 €).

ZUCCHERO PANEANGELI

In confezione da 125 o da 300 g, è disponibile anche vanigliato, di canna e nel barattolo dispenser (da 1,03 €).

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri