

Carnevale!



PER FRIGGERE SENZA PAURA!





Scroccafusi (ma per me sono Castagnole!)

INGREDIENTI

- 500 G DI FARINA
- 5 UOVA
- 1 BICCHIERINO DI OLIO EVO
- 1 BICCHIERINO DI LIQUORE D'ANICE
- 1 CUCCHIAINO DI CANNELLA
- BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE
- OLIO PER FRITTURA
- MIELE, ZUCCHERO E ALCHERMES PER DECORARE (qb)

PROCEDIMENTO

1. Preparate una fontana con la farina sul piano da lavoro. Versate al centro le uova, l'olio, il liquore, la cannella e la buccia di limone.
2. Impastate con le mani fino ad ottenere una pasta morbida e ben omogenea.
3. Con le mani infarinate, formate tanti rotoli del diametro di tre o quattro centimetri e tagliateli poi a pezzetti di quattro centimetri.
4. Cuocete i quadrotti in acqua bollente fino a che non saranno venuti a galla.
5. Ponete quindi a riposare i pezzetti di pasta tra due strofinacci.
6. Con la punta di un coltello incidete qua e là i quadrotti.
7. Mettete l'olio per frittura in casseruola dai bordi alti e portate a temperatura (170°C).
8. Friggete gli scroccafusi due o tre alla volta a fiamma medio-bassa, girandoli spesso. In cottura si apriranno come fiori, ci vorranno circa 10 minuti. A questo punto potete alzare la fiamma e cuoceteli fino a doratura perfetta.
9. Lasciate asciugare il fritto su carta assorbente mentre preparerete lo sciropello di guarnizione versando in un pentolino tre cucchiai di miele, uno di zucchero e un bicchierino di alchermes.





Cicerchiata

INGREDIENTI

- 2 UOVA
- 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
- 1 BICCHIERINO DI LIQUORE ALL'ANICE
- FARINA QB
- OLIO PER FRITTURA
- BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE
- MIELE, ZUCCHERO, MANDORLE E ZUCCHERINI PER (qb)

PROCEDIMENTO

1. Impastate due uova con un cucchiaio di zucchero, un bicchierino di liquore all'anice e tanta farina quanta ne servirà per formare una pasta abbastanza morbida che non si appiccica alle mani.

2. Dividete l'impasto in pezzi che poi tirerete come fossero dei salciotti di poco meno di un centimetro di diametro.

3. Tagliate quindi l'impasto in tante piccole palline . Sgrondatele dalla farina in eccesso e tuffatele in olio caldo poche per volta.

4. Scolate le palline su carta assorbente e preparate il miele di decorazione.

5. Sciogliete il miele (200 g circa) in una casseruola con due cucchiai di zucchero e la buccia di limone. Togliete dal fuoco e aggiungete le mandorle e le palline fritte. Amalgamate per bene.

6. Versate velocemente all'interno di pirottini oppure versate in un piatto da portata formando con le mani bagnate una sorta di ciambella.

7. Decorate con zuccherini colorati.





Bombette anice e cannella



INGREDIENTI

- 40 G DI BURRO MORBIDO
- 2 UOVA
- 50 G DI ZUCCHERO
- 200 G DI FARINA
- 1 CUCCHIAIO DI LIQUORE D'ANICE
- BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE
- 8 G DI LIEVITO
- UN PIZZICO DI SALE
- 1 CUCCHIAIO DI CANNELLA
- OLIO PER FRITTURA E ZUCCHERO

PROCEDIMENTO

1. Lavorate le uova con lo zucchero e unite poi il burro morbido amalgamando bene tutti gli ingredienti.
2. Unite un pizzico di sale, la cannella, la buccia del limone ed il liquore all'anice.
3. Incorporate quindi il lievito e la farina per ottenere un composto morbido. Lasciate riposare per 30 minuti.
4. Portate a temperatura (170°C) l'olio per friggere le bombette.
5. Formate delle piccole palline e tuffatele man mano nell'olio bollente cuocendole fino a doratura. Fate attenzione alla temperatura dell'olio, se troppo bollente l'impasto rimarrà crudo all'interno con un esterno bruciato.
6. Ponete su carta assorbente e subito nello zucchero semolato.