



CARNEVALE

***PAR CHE OGNUN DI CARNEVALE
A SUO MODO POSSA FAR,
PAR CHE ADESSO NON SIA MALE
ANCHE PAZZO DIVENTAR***

Questo ritornello esprime l'atmosfera del carnevale, il pretesto di dar libero sfogo a quel pizzico di follia e infantile esuberanza che è in tutti noi: è una festa allegra, rumorosa, ci spinge a stare in compagnia, a ridere, scherzare, ballare, bere e mangiareUn pranzo in piedi, qualche piatto freddo, tartine, salatini, pizze rustiche e dolci, tanti dolci ...ma tutto con moderazione !



CHIACCHIERE o CENCI o FRAPPE

Di ricette per questi classici sfizi carnevale ce ne sono diverse, io ,no solo per un fatto di affezione, poiché era quella della mia nonna toscana, ritengo che questa sia ottima, e se seguirete alla lettera i miei suggerimenti sarete d'accordo anche voi

Ingredienti : 250 gr di farina

*50 gr di strutto (NON SOSTITUIRE CON OLIO DI SEMI
PERCHE' NON E' LA STESSA COSA)*

50 gr di vino bianco

1 uovo intero

1 cucchiaino di zucchero

Un pizzico di sale

Olio per frittura

Zucchero a velo per decorare

*Impastate tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia . Lasciatela riposare per 15 minuti, poi tagliandola a pezzi (circa 4) stendetela molto sottile ,tagliatela a rombi facendo con la rotella uno o due taglietti centrali di circa 2 cm .Friggeteli in olio caldo ,ma siate veloci in questa operazione,poiché se sarete riusciti a farle sottilissime basteranno pochi istanti. Man mano che li colate metteteli su carta ad asciugare, poi spolverizzateli di zucchero a velo ...
.....E che il carnevale abbia inizio !!!!!*



CASTAGNOLE CON CREMA

Ingredienti : 250 gr di farina

50 gr di burro

50 gr di ricotta

250 gr di latte

4-5 uova

Un cucchiaino di zucchero

Scorza grattugiata di un limone e di un'arancia

Olio per frittura ,zucchero a velo

Scaldare il latte con lo zucchero, il sale, la scorza degli agrumi e versarvi a pioggia la farina ,mescolando velocemente finchè non si stacca dalle pareti della casseruola. Far raffreddare poi unire la ricotta e un uovo alla volta , continuando a girare finchè il precedente non è perfettamente amalgamato. Il composto dovrà risultare molto morbido . aiutandovi con un cucchiaio e un cucchiaino fare delle quenelle e friggerle in olio caldo e profondo .Metterle poi ad asciugare su carta assorbente e spolverizzarle di zucchero a velo

Il tocco in più ,aggiungete nel composto una manciatina di uva passa precedentemente ammollata nel rhum e strizzata



BOMBOLONI

Per un'ottima riuscita di questa ricetta è importante seguire l'ordine degli ingredienti

Ingredienti: 250 gr di farina 00

250 gr di farina manitoba

75 gr di zucchero

1 lievito di birra

Scorza grattugiata del limone

80 gr di burro morbidissimo

125 gr di latte e 125 gr di acqua

Un pizzico di sale ,zucchero a velo e semolato mescolati per guarnire

Lavorare tutti gli ingredienti nell'ordine in cui ve li ho dati, sbattendo sulla spianatoia la pasta dall'alto (lavorate almeno per 10 minuti). Mettete la pasta a lievitare al caldo almeno 2-3 ore :poi stendetela delicatamente dello spessore di 1 cm abbondante ,tagliate dei tondi e lasciateli a lievitare coperti ancora per almeno 2 ore. Friggeteli in olio caldo ,se desiderate con una siringa per dolci farciteli con crema pasticcera e poi passateli in un miscuglio di zucchero a velo e zucchero semolato (quest'ultimo eviterà che l'umidità di un po' di olio rimasto bagni troppo lo zucchero a velo)



RICCI AI DUE CIOCCOLATI

Ingredienti :250 gr di cioccolato fondente

200 gr di cioccolato bianco

60 gr di corn flakes

60 gr di riso soffiato

50 gr di granella di nocciole

Sciogliere separatamente a bagnomaria i due cioccolati e versare in ognuno 30 gr di corn flakes,30 gr di riso soffiato e 25 gr di granella di nocciole. Mescolare bene,aiutandosi con un cucchiaio formare dei mucchietti della grandezza di una mezza noce, posarli su un vassoio coperto con carta forno e mettere in frigo per almeno 2-3 ore



CHIOCCIOLINE FRITTE

Ingredienti : 250 di farina

100 gr di panna liquida

30 gr di zucchero semolato

1 uovo e 3 tuorli

30 gr di burro

1 lievito di birra

Latte, zucchero a velo, sale, olio per friggere

Sciogliete in mezzo bicchiere di latte tiepido il lievito; in una ciotola lavorate la panna con lo zucchero, il burro fuso, il lievito e un pizzico di sale .A questo punto unite la farina ,l'impasto deve risultare un po' morbido così se fosse necessario potete aggiungere un po' di latte. Scaldate l'olio e colatevi dentro aiutandovi con un imbuto l'impasto, formando mentre scende dei nodi, delle girandole, delle chioccioline tutte piuttosto irregolari .Giratele affinché si dorino e si gonfino e poi mettetele a sgocciolare su carta assorbente. Spolverizzatele con zucchero a velo e servitele immediatamente calde

