

Ricette di Carnevale tratte dai libri di cucina di MARIPOSA

Frappe e cannoli

200 gr di farina per pasta all'uovo senza glutine
1 uovo
1 cucchiaio di burro (20 gr ca.)
1 cucchiaio colmo di zucchero
1 pizzico di sale
½ bicchiere di marsala (o limoncello)
olio di semi per friggere
zucchero a velo



Disporre la farina “a fontana” e versare al centro l'uovo, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il liquore e la presa di sale. Amalgamare questi ingredienti con una forchetta e mescolando in cerchio incorporare la farina, fino ad avere un impasto sodo come quello della pasta all'uovo. Farlo riposare una mezz'ora in frigo coperto da pellicola e poi stendere con un mattarello su un piano infarinato con lo spessore di circa 2 mm. Ritagliare a nastri e friggere in abbondante olio ben caldo. Spolverizzare con zucchero a velo.

Cannoli alla siciliana

Con la stessa sfoglia, tagliata a cerchi, si possono fare i cannoli alla siciliana. Occorre avere le apposite “canne” per avvolgervi morbidamente la pasta (non troppo stretta altrimenti non si riescono ad estrarre le canne dopo la frittura), sigillata con una pennellata di acqua alla giuntura. Frittura in olio profondo.



Ripieno

500 gr di ricotta,
250 gr di zucchero,
40 gr di gocce di cioccolato fondente,
canditi o granella di pistacchio per
guarnire

Ammorbidire la ricotta con uno schiacciapastate. Lavorarla a lungo, insieme allo zucchero, con una frusta o con la forchetta e unire le gocce di cioccolato. Con la punta del coltello riempire da entrambe le parti i cannoli, avendo cura di arrivare al centro. Guarnire i due lati del ripieno con canditi o con la granella di pistacchio e spolverare di zucchero a velo. Riempirli subito prima di gustarli, altrimenti le “bucce” non saranno più croccanti.

Struffoli

Impasto

400 gr di farina

40 gr di zucchero

Mezzo bicchierino di liquore (o essenza profumata)

60 gr di burro

3 uova intere più 1 tuorlo

scorza di limone o arancia grattugiata

1 pizzico di sale

olio per friggere qb

Per la composizione

350 gr di miele

1 scatola di codette colorate senza glutine

30-40 gr di cedro e canditi (facoltativo)

Disporre la farina “a fontana” e versare al centro le uova, lo zucchero, il burro, il sale e la scorza grattugiata, iniziando a mescolare con una forchetta; lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e morbido (tipo pasta frolla).

Lasciar riposare l’impasto in frigo, coperto da una pellicola, per almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo fare dei cordellini con l’impasto e staccare dei pezzetti, come per gli gnocchi.

Far riscaldare l’olio in una capiente padella, e friggere gli struffoli fino alla loro doratura. Quando saranno tutti pronti lasciarli scolare su carta assorbente.

In un tegame largo sciogliere il miele, a fuoco basso. Quando sarà sciolto spegnere la fiamma e versare gli struffoli nel miele, mescolando; aggiungere eventualmente i canditi tagliati a pezzetti piccoli.

In un piatto da portata dare all’impasto una forma a ciambella, oppure riempire dei pirottini monoporzione, e guarnire con i confettini colorati.

