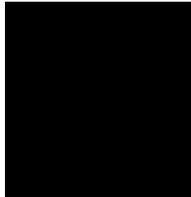


RICETTA DEGLI STRUFFOLI - Tempo di preparazione: 20 min. + tempo frittura

Categoria : Dolce

Pubblicato da [D.N.](#) in 11/12/2010

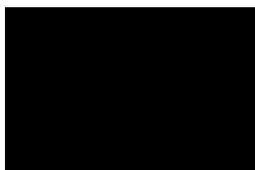


Porzione: per 10 persone - Ingredienti: - Farina 600 gr - Uova 4 + 1 tuorlo - zucchero 2 cucchiai - burro 80 gr (una volta si usava lo strutto: 25 gr.) - 1 bicchierino di limoncello o rum - Scorza di mezzo limone grattugiata - Sale un pizzico - olio (o strutto) per friggere - **Per condire e decorare:** -Miele 400 gr -confettini colorati (a Napoli si chiamano "diavulilli") - confettini cannellini (confettini che all'interno contengono aromi alla cannella) - 100 gr di arancia candita, 100 gr di cedro candito, 50 gr di zucca candita (si trova solo a Napoli: si chiama "cucuzzata")

Tempo di preparazione: 20 min. + tempo frittura

Questa è la ricetta tradizionale caratterizzata dall'assenza di lievito e struffoli particolarmente croccanti. Nel caso si preferiscono più gonfi, si può aggiungere all'impasto un pizzico di bicarbonato o di ammoniaca per dolci. In questo caso, la pasta deve riposare alcune ore.

Procedimento:

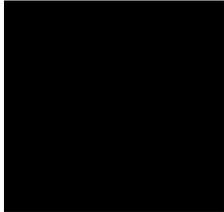


Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela con uova, burro, zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di rum e un pò di sale. Ottenuto un amalgama omogeneo e sostenuto, dategli la forma di una palla e fatelo riposare mezz'ora. Poi lavoratela ancora brevemente e dividetela in pallottole grandi come arance, da cui ricavare, rullandoli



sul piano infarinato, tanti bastoncini spessi un dito; tagliateli a tocchettini che disporrete senza sovrapporli su un telo infarinato.

Al momento di friggerli, porli in un setaccio e scuoterli in modo da eliminare la farina in eccesso.

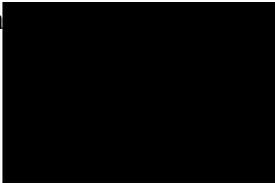


Friggeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli gonfi e dorati, non particolarmente coloriti. Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta assorbente da cucina.



Fate liquefare il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente, toglitela dal fuoco e unite gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si siano bene impregnati di miele. Versare quindi la metà circa dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e rimescolare di nuovo.

Prendete quindi il piatto di portata, mettetevi al centro un barattolo di vetro vuoto (serve per facilitare la formazione del buco centrale) e disponete gli struffoli tutt'intorno a questo in modo da formare una ciambella. Poi, a miele ancora caldo, prendete i confettini e la frutta candita



restanti e spargetela sugli struffoli in modo da cercare di ottenere un effetto esteticamente gradevole.

Quando il miele si sarà solidificato, togliete delicatamente il barattolo dal centro del piatto e servite gli struffoli.