

Home &gt; Gastronomia e Ricette &gt; Babà Fritto di Ciro Salatiello: la Ricetta della Delizia dello Chef del...

Gastronomia e Ricette

# Babà Fritto di Ciro Salatiello: la Ricetta della Delizia dello Chef del Napoli

Di **Redazione Salerno** - 13 Feb 2019
 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter



Foto [mysocialrecipe.com](http://mysocialrecipe.com)

Il babà come tutti sanno è uno dei **dolci** simbolo di **Napoli**. Dallo **chef** della squadra di calcio partenopea, **Ciro Salatiello**, questa delizia è stata trasformata nel **babà fritto**.

Questi bocconcini buonissimi di babà sono bagnati al vino rosso, e vengono passati nella farina di nocciole oppure in quella di mandorla.

A corredo, una pastella fatto con l'impasto dei bignè e poi vengono ricoperti di mandorle a fettine sottili.

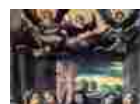
Sapete che questa innovativa **ricetta** la potete realizzare senza difficoltà a casa vostra?

Ecco come fare, passo per passo.

## Babà Fritto di Ciro Salatiello: la Deliziosa Ricetta del



### Ultime notizie



Santa Fosca e Maura: Santo del Giorno 13 Febbraio. Storia e...

**Ultime Notizie** 13 Feb 2019



Roma Porto Formazioni Ufficiali: dove vedere in streaming gli ottavi di...

**Sport** 12 Feb 2019



Roma Porto Formazioni Ufficiali: dove vedere gli ottavi di Champions League

**Sport** 12 Feb 2019



Aeroporto Bologna: atterraggio di emergenza senza carrello. Scalo chiuso fino alle...

**Ultime Notizie** 12 Feb 2019



Live Team Event Mondiali di sci Are: segui la diretta della...

**Sport** 12 Feb 2019

### Oroscopo del giorno





## Dolce Rivisitato dallo Chef del Napoli

### Ingredienti per 30 persone

#### Impasto per 30 babà, vi serviranno:

1 kg farina manitoba  
20 g sale  
40 g zucchero  
280 g burro  
n. 24 uova intere  
10 g lievito

#### Salsa al vino rosso per bagna babà, ecco cosa procurarvi:

750 cl vino porto rosso  
1,5 lt vino aglianico  
n.1 foglia di alloro  
n. 4 pezzi anice stellato  
Un pizzico di cannella  
250 g zucchero

#### Per la pasta bignè avrete bisogno di:

1 lt acqua  
20 g sale fino  
400 g burro  
600 g farina  
n.18 uova

### Preparazione del babà

In una planetaria inserite farina, zucchero, sale e aggiungete una parte di uova.

Fate girare, le uova vanno messe una alla volta, e quasi a fine operazione aggiungete il lievito e fatelo amalgamare bene.

Aggiungete poi ancora il burro nella consistenza a pomata, aspettate che si amalgami anche questo e continuate ancora con le uova restanti fino a finirle, aggiungetele sempre poco alla volta.

Dovrete ottenere un impasto elastico e liscio.

Adesso, prendete gli stampini per babà, che avrete prima imburato, e riempitelo per un pò meno della metà.

Fate lievitare, la pasta deve diventare più del doppio, e poi infornate a 170 gradi per circa 15-20 minuti.

### Preparazione della bagna per i babà

Fate ora la bagna per i babà.

[Seguici](#)

38,554 Fans

MI PIACE



1,782 Follower

SEGUI

Cuocete tutti gli ingredienti tutti insieme e riducete del 50% il volume.

Bagnate poi i babà che avete cotto prima e lasciateli riposare.

### Preparazione pasta per bignè

Fate bollire l'acqua con il sale e il burro, aggiungete un colpo di farina e girate bene con forza con mestolo o frusta fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Quando si sarà intiepidito, con la frusta elettrica aggiungete le uova, una dopo l'altra, facendo sempre assorbire bene la precedente.

Dovete ottenere un impasto morbido perchè servirà per glassare i babà, quindi potrebbero essere necessarie anche altre uova.

### Glassatura e Frittura dei babà

Il giorno dopo, quando i babà già bagnati si saranno asciugati, passateli nella farina di mandorle o nocchie.

Pastellateli con il composto dei bignè e ricoprite con mandorle a fettine.

Friggete i babà in olio caldo, la temperatura buona è di 150 gradi.

Mettete i babà fritti su un vassoio con carta assorbente, fate in modo di asciugarli bene dall'olio in eccesso, e servite.

Ora, buon appetito col babà fritto dello chef Ciro Salatiello.

Fonte: [mysocialrecipe.com](http://mysocialrecipe.com)

CONDIVIDI



ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Sarde Fritte con Verdure in Agrodolce: la Semplice Ricetta di Chef Cannavacciuolo



Torta Pasticciotto: la Ricetta by Sal De Riso del Dolce Pugliese Formato Gigante



Torta di Mele Napoletana: l'Antica Ricetta del Buonissimo Dolce

