



**Ricetta N. RE002656 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Dic 2018 alle ore 13:12**

**da CIRO SALATIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Babà fritto

Babà fritti bagnati al vino rosso, passati nella farina di nocciola o mandorle, pastellati con il composto dei bignè e ricoperti con mandorle a fettine...una vera chicca!

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 30 persone

Impasto per 30 babà

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

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

Pasta per bignè

1 lt acqua

20 g sale fino

400 g burro

600 g farina

n.18 uova

### Preparazione

Procedimento per il babà: in una piccola planetaria mettete la farina, lo zucchero, il sale e aggiungete una parte di uova e fate cominciare a girare. Le uova vanno aggiunte poco alla volta, quasi a fine operazione aggiungete il lievito e lasciatelo incorporare, poi aggiungete il burro a pomata, aspetta e che anche questo si assorbi e continuate con le uova fino a completare.

L'impasto dovrà essere elastico e liscio.

Mettere la massa negli stampi precedentemente imburati riempiendo menò della metà

Aspettare che lieviti più del doppio ed infornare a 170° per circa 15/20 minuti.

Salsa al vino rosso per bagna babà: cuocere tutto insieme e ridurre del 50%. Bagnare i babà e lasciarli riposare.

Procedimento pasta per bignè: far bollire l'acqua con sale e burro, aggiungere in un colpo la farina e girare con forza fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Una volta intiepidito la massa, con l'aiuto di una frusta elettrica aggiungere le

uova una dopo l'altra man mano che quella precedente viene assorbita.

N.B. l'impasto deve essere morbido poiché serve per glassare i babà potrebbe necessitare di altre uova.

Prendere i babà bagnati al vino rosso e passarli nella farina di nocciola o mandorle, pastellarli con il composto dei bigné ricoprire con mandorle a fettine e friggere in olio caldo ad una temperatura di 150°.

I tempi di preparazione sono di circa due ore più il tempo di lievitazione. Per l'assemblaggio bisogna aspettare il giorno dopo poiché il babà si deve asciugare.