



Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google TraduttoreQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 20 Aprile 2020 | aggiornato alle 18:50 | 65018 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEO PINIONIRIVISTA NETWORK LA SQUADRA | CONTATTI ABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME RICETTE **DOLCI e FRUTTA**

di Jasmine Lamboglia

Zeppole di patate

Pubblicato il 20 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Jasmine Lamboglia, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da **MySocialRecipe**.

Ingredienti (per 6 persone): 500 g di **patate**, 500 g di farina "00", 100 g di zucchero, 50 g di burro (o olio), 3 uova, sale q.b., ½ cubetto di lievito di birra, vanillina q.b., scorze di **limone** e **arancia** grattugiate, olio per frittura q.b.



A Napoli si chiamano graffe

Tempo di preparazione: 3 ore

Preparazione: su una spianatoia mettiamo la farina a fontana con dentro le patate lesse schiacciate, lo zucchero, il burro, il sale, le uova, il lievito di birra, la vanillina e la scorza di limone e





di arancia grattugiate. Amalgamiamo bene il tutto impastando con le mani (potete farlo con l'apposito gancio se possedete una planetaria). Dobbiamo ottenere un impasto omogeneo, ma non troppo duro. Ora facciamo riposare l'impasto al chiuso e al caldo, lasciandolo lievitare per un'ora. Dopo che l'impasto sarà raddoppiato di volume, lo rimettiamo sulla spianatoia e prendiamo dei piccoli pezzi di impasto, pochi alla volta, e ne facciamo dei cilindretti, che uniremo per formare una ciambella. Finito di fare tutte le ciambelline le copriamo con un panno e le facciamo lievitare per un'altra ora.

A questo punto riscaldiamo una padella dai bordi alti con abbondante olio di arachidi. Quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura di frittura, immergiamo le ciambelle, poche alla volta, e facciamo friggere da entrambi i lati. Quando saranno tutte fritte le immergiamo in una ciotola con dello zucchero semolato ricoprendole tutte. Infine le lasciamo asciugare su della carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Come variante, al posto dello zucchero, possiamo arricchire le nostre ciambelline con del miele di acacia o fiori di arancio.

Ispirazione: le zeppole di patate sono delle dolci ciambelline tradizionali fritte che si adattano ad ogni periodo. Ogni occasione è buona per gustarle. Si ricoprono di zucchero e sono così soffici che nessuno può resistergli. Da non confondere con le ciambelle del bar, non si usano le formine per farle. Sono spesso vendute come cibo da strada durante le feste di paese, a Napoli si chiamano graffe e vengono vendute a poco prezzo in un formato molto più grande e dalla consistenza leggerissima e così soffice che si sciogliono in bocca, con questa ricetta verranno molto simili.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe.**

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [DOLCI e FRUTTA](#) > *Zeppole di patate - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



[DOLCE](#) [DESSERT](#) [NAPOLI](#) [CUCINA NAPOLETANA](#) [ZEPPOLE](#) [GRAFFE](#) [CIAMBELLA](#) [ZUCCHERO](#)

[RICETTA](#) [MYSOCIALRECIPE](#) [IL BUONO DI STARE A CASA](#) [JASMINE LAMBOGLIA](#)

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



La cuoca sarda Elisabetta Lebiù vince il contest di MySocialRecipe



Pastiera napoletana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

