



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002007 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Mar 2018 alle ore 09:04

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

"Zepola salata" di San Giuseppe

Le zepole di San Giuseppe sono un dolce tipico della cucina napoletana e derivano da una tradizione antica risalente addirittura all'epoca romana. Ogni città, provincia o regione ha ovviamente la sua variante delle zepole ma l'elemento fondamentale che accomuna e contraddistingue questi dolci, è che devono essere fritti in abbondante olio, proprio come tradizione vuole. Negli ultimi anni, però, ha preso piede anche una variante al forno. Noi ve ne proponiamo una in una versione salata che potete servire come antipasto.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 15 persone

Per le zepole (circa 30 da 40 g)

Acqua 250 ml

Burro o sugna 70 g

Farina 00 190 g

Uova medie intere 6 (circa 330 g)

Limoni la scorza grattugiata di 1

Sale 1 pizzico

Buccetta di limone

Pomodori confit

Datterini rossi 20 pz

Zucchero di canna 120 g

origano q.b.

Sale e pepe q.b.

Crema di ricotta

Ricotta di bufala 1 kg

Parmigiano 100 g

Acciughe 30 g

Olio evo 50 g

Una grattatina di buccia di limone

Basilico

Sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Ricotta di bufala campana

Olio evo penisola sorrentina

Spaccatelli datterini Così Com'è

Strumenti di cottura

Due pentole per friggere

Preparazione

Preparare i pomodori confit : spaccate i datterini a metà poggiarli in una teglia con carta da forno, spolverarli con sale, pepe, zucchero di canna e origano e infornarli a 70° per 2 ore. Poi farli raffreddare.

Preparate l'impasto delle zeppole versando l'acqua in un pentolino dal fondo spesso, aggiungendo il sale e il burro a pezzetti e portando lentamente ad ebollizione. Non appena il burro sarà sciolto e l'acqua bollirà, togliere il pentolino dal fuoco e versare al suo interno la farina tutta in una volta; mescolare bene con un mestolo di legno fino ad amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere una palla compatta.

Rimettere di nuovo il pentolino sul fuoco basso e girate il composto fino a quando vedrete formarsi una patina biancastra sul fondo del pentolino. Spegnerne il fuoco, aggiungere la grattatina di limone e un pizzico di pepe, mescolare bene per amalgamare il tutto, poi versare l'impasto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Una volta tiepido, unire al composto la scorza del limone grattugiata e le uova, una alla volta, aggiungendo la seguente solo quando la precedente sarà stata completamente assorbita Deve diventare come una crema densa.

Ritagliare dei quadrati di carta forno che abbiano i lati di 6 cm; porre il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella e spremete sopra ogni quadrato un dischetto di pasta del diametro di 5 cm che formerete con un movimento a spirale. Sul bordo esterno di ogni dischetto sovrapporre un anello di pasta come per formare una scodellina.

Friggere in due padelle, una con un olio (meglio se di semi di girasole) alla temperatura di circa 150° C; che non deve essere bollente ma deve friggere dolcemente permettendovi di rigirare le zeppole più volte perché si possano gonfiare uniformemente; quando saranno ben gonfie passarle nell'altra padella con l'olio che avrà raggiunto la temperatura ideale di 180°, rigirare le zeppole più volte nell'olio bollente fino alla completa doratura. Immergere non più di 2-3 zeppole ancora attaccate ai quadrati di carta forno sulle quali sono appoggiate; la carta si staccherà da sola dopo qualche secondo e potrete quindi toglierla dall'olio servendovi di una pinza da cucina, quindi sgocciolarle con una schiumarola e riporle a scolare dell'olio in eccesso su più fogli di carta assorbente da cucina. Quando saranno fritte tutte le zeppole, lasciarle raffreddare. Nel frattempo preparate la crema di ricotta: in una ciotola mettere tutti gli ingredienti amalgamarli bene poi mettete la crema di ricotta in una sac a poche e formare un ghirigoro al centro delle zeppole, aggiungere due datterini, un pezzetto di acciughe, una fogliolina di basilico e spolverizzare con origano e grattatina di buccia di limone.

Vino consigliato

Spumante Rose Aglianico Masseria Frattasi