MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003269 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 26 Mar 2020 alle ore 16:41
da JASMINE LA,MBOGLIA

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Zeppole di patate

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 sciolgono in bocca, con questa ricetta verranno molto simili.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 6 persone

500 g Patate
500 g Farina "00"
100 g Zucchero
50 g Burro o olio
Uova
Q.b. Sale
1/2 Cubetto di lievito di birra
Q.b. Vanillina
Q.b. Scorza di limone e arancia grattugiate
Q.b. Olio per frittura

Strumenti di cottura

Padella

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 ai fiori di arancio.

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa