

# Castagnole



Carnevale si avvicina e la mia seconda patria, il Lazio, mi ha fatto conoscere uno dei miei dolci preferiti, le Castagnole!

Ovviamente ne esistono mille di versioni e forse addirittura milioni di ricette a varianti, io vi racconto la mia infallibile! Si sono abbastanza modesta, lo so... ☐

Sono buone davvero e molto facili da preparare, o forse no... del resto a Carnevale ogni scherzo vale... :p

Vabbè ve le racconto, va...

## Ingredienti:

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- farina qb
- 1 cucchiaio di anice o mistrà
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone
- semi di una bacca di vaniglia
- 1 cucchiaio di olio
- 1 pizzico di lievito chimico
- olio per friggere
- alchermes (opzionale)

## Svolgimento:

Verso in una ciotola abbastanza capiente tutti i miei ingredienti (ovviamente tranne l'olio per friggere e l'alchermes) e li lavoro fino ad amalgamarli bene,

trasferisco l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e continuo ad impastare ed incorporare farina fino ad avere un bell'impasto liscio, morbido ma non appiccicoso e lavorabile con le mani. Metto a riposare qualche minuto.

Passo quindi alla formazione delle mie castagnole, procedo che se dovessi fare degli gnocchi, solo che invece che poi schiacciarli, con i pezzettini di pasta ottenuta farò delle palline con i palmi delle mani.

Trasformato tutto l'impasto in palline, metto a scaldare sul fuoco una padella con dell'olio, quando questo sarà ben caldo (vi svelo un trucchetto: per provare se l'olio è arrivato a temperatura, basterà immergervi il manico di una paletta di legno se questa inizierà a fare le bollicine, l'olio è a temperatura!) vi immergo poche alla volta le mie palline.

Le faccio friggere giusto il tempo che si gonfino ed imbiondiscono, saranno pronte quando verranno a galla. Le faccio asciugare dall'olio in eccesso su della carta assorbente.

Le servo o spolverate con dello zucchero semolato, oppure impregnate con alchermes e poi passate sempre nello zucchero.

VIVA VIVA IL CARNEVALE!







SerenaCucina – Castagnole







SerenaCucina – Castagnole







SerenaCucina – Castagnole