

Ciambelle fritte dolci o salate di patate

Ricetta calabrese

Oggi cucino le Ciambelle fritte dolci o salate di patate sono buonissime e si possono fare sia dolci che salate!

Fanno parte del mio background calabrese infatti questa è una ricetta della tradizione e si fa soprattutto nel periodo natalizio, a Santa Lucia per la precisione.

In dialetto cosentino si chiamano "CUDDUREDDI" ed altro non sono che buonissimi ciambelle lievitate di pasta lievitata.

Una ricetta simile a questa e sempre della tradizione natalizia calabrese è quella delle "crispelle", che però è soprattutto salata e la trovate a questo [link](#)

Ecco la ricetta delle ciambelle



Ingredienti

- 500 g farina
- 250 g patate lesse
- 2 uova
- 1/2 bicchiere latte
- 1 l olio per frittura
- 50 g burro
- 1 bustina o 1/2 cubetto di Lievito di Birra

Per preparare le mie Ciambelle fritte dolci o salate di patate, o cudderiddi, parto lessando le patate, le lascio intiepidire, le pelo e le schiaccio con uno schiacciapatate.

Passo ora all'impasto vero e proprio, su di una spianatoia in legno faccio la classica fontana con la farina, unisco le patate schiacciate, il burro morbido, le uova, il latte, il lievito ed inizio ad impastare. Se l'impasto è troppo duro aggiungo un altro po' di latte, quando sarà bello compatto e sodo lo trasferisco in una ciotola, lo copro con della pellicola e lo lascio

lievitare fino almeno al raddoppio.

Ad impasto lievitato inizio a fare dei salsicciotti che poi chiudo a ciambella, intanto in una padella alta o un pentolino metto a scaldare l'olio ed inizio a friggere le mie ciambelle facendole dorare per bene, metto a scolare su della carta assorbente. Pronte, ora bisogna solo "condirle".

La cosa bella (e buona soprattutto) di questa ricetta è che a seconda se voglio un dolce o un salato posso condire le mie ciambelle a piacimento aggiungendo semplicemente zucchero o sale quando ancora sono calde!

□

Buona Natale!