

NONNA ADA IN CUCINA: Il Carnevale e le frittelle

Inviato da Marista Urru
domenica 27 gennaio 2008

IL CARNEVALE IN CUCINA

Antichissimi i festeggiamenti per il carnevale, ed antichissima la usanza di cucinare in queste occasioni in cui era necessario cucinare per moltissime persone, dolci veloci e gustosi i cui ingredienti erano sostanzialmente acqua, farina e zucchero, in seguito furono anche un po' arricchiti, ma la matrice è quella semplice e rapida su detta.

Frittelle n.1

150 gr. farina 00 -50 gr di fecola – 1 pizzico di sale- 50 gr zucchero-50 gr burro-250 ml acqua-vaniglina- ½ bustina di lievito – un pugno di uvetta ammollata nel vino bianco secco – grattata di buccia di limone- ci sta bene nell'impasto uno o 2 cucchiari di mosto, oppure anche del rum, se la avete anche una presa di acqua di fiori di arancio. 30 4 uova.

Fate bollire l'acqua con il burro, il pizzico di sale, in un pentolino con i bordi alti, toglietelo dal fuoco e gettatevi le 2 farine che avete precedentemente setacciato insieme, mescolate con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una palla liscio ed omogenea, mettete un attimo ancora al fuoco basso mescolando, non più di 1 minuto.

Mettete ora l'impasto in una terrina, aggiungete lo zucchero, la vaniglina la grattata del limone, la sapa (un 2 cucchiari di mosto), e una alla volta, sempre mescolando, incorporate le uova, deve risultare un impasto corposo, lucente; quando si sarà freddato aggiungete la mezza bustina di lievito setacciando con un colino e l'uvetta ben strizzata.

A cucchiari non troppo grandi, friggete in abbondante olio di oliva o di semi di arachide, a temperatura costante e rigirandole quando vengono galla, cospargete di zucchero velo

Frittelle n. 2

25 g di lievito di birra, 600 g di farina, 375 cl di latte, 2 uova, 125 g di zucchero, 120 g di burro, 150 g di uvetta, rum, aroma di vaniglia, olio per friggere.

In una terrina mettete le uova, lo zucchero, il lievito sciolto in poco latte tiepido e il burro; aggiungete la farina e il resto del latte formando una pastella molto consistente alla quale si possono aggiungere a piacere l'uvetta imbevuta nel rum, aroma di vaniglia o quel che preferite, dall'acqua di fiori di arancio, alla grattata di limone, o qualche goccio di liquore aromatico. Fate lievitare in un luogo tiepido. Quando la massa è ben gonfia, la si schiaccia e si fa lievitare un'altra volta. Poi si frigge versando la pasta a cucchiaiate nell'olio caldo, sgocciolate su carta assorbente e poi rotolate nello zucchero semolato.

Frittelle n.3

ingredienti:

600 g di farina, 150 g di zucchero, 3 uova scorza di limone grattugiata, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, 1 bicchiere di latte, 1 bicchierino di liquore aromatico : anice, strega o grappa

Unire le uova intere e lo zucchero, lavorare il tutto fino ad ottenere una spuma chiara a cui aggiungerete un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata, il latte, il liquore e la farina. Mischiare tutto e poi unire il lievito. Con il cucchiaio formate delle frittelle di pasta da gettare nell'olio bollente. Durante la cottura le frittelle raddoppiano il loro volume. Una volta cotte scolatele e asciugatele e servite con zucchero a velo.

Ciambelline di patate della nonna

1kg di farina- 250 gr di latte- 250 gr di zucchero- 2 uova- 2 patate medie- 2 arance- un pizzico di zafferano -un pizzico di sale- un bicchierino di liquore aromatico: filu ferru, anice, Strega, rum, quel che avete- e lievito di birra, 30 gr- olio ev oliva per friggere o quanto meno olio di arachide.

Lessate le patate, riducetele in purea, mettetele in una terrina con le uova, il succo delle arance, lo zafferano, la grappa, la farina, e il lievito ben sciolto in poca acqua tiepida, l'impasto deve risultare morbido ed elastico, fosse troppo asciutto , allungate poco alla volta con cucchiariate di acqua a temperatura ambiente o di mosto .

Formatene delle ciambelline che getterete nell'olio ben caldo, passatele nello zucchero a velo.

Chiacchere:

gr 400 farina; 3 uova; gr 50 zucchero; gr 50 burro; mezzo bicchierino di liquore; un pizzico di sale; zucchero a velo, corteccia di mezzo limone grattugiata, olio di oliva (o di semi) q.b.

In una terrina lavorate lo zucchero col burro ammorbidito, impastate la farina con le uova, il mezzo bicchierino di liquore, un pizzico di sale e la corteccia grattugiata di mezzo limone. Quando l'impasto è ben lavorato lasciar riposare per mezz'ora, tiratene una sfoglia un millimetro di spessore. con una rotella smerlata formate rettangoli di cm 2x6 o di altro formato a piacere più o meno lungo e stretto. Si frigge in olio di oliva (o semi) e si spolvera con lo zucchero a velo.