

→ La grande pasticceria

\* Dolci



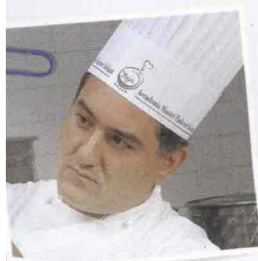
Dolci/ Fritti

# GLI STRUFFOLI napoletani

“Questa è la vera ricetta tradizionale partenopea. Colorata e perfetta tra i dolci natalizi, sulle tavole del Sud non manca mai”

60  
minuti

\* media



### di Sal De Riso

Ha iniziato a spiccare il volo dalla Costiera Amalfitana fino a essere eletto pasticcere dell'anno 2010/2011 dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri



Spesa  
a persona  
**1,80**  
euro



\* La trovi sul Dvd

La videoricetta è nella sezione Speciale Sal De Riso del DVD allegato alla versione Plus della rivista

### Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto

- 500 g di farina
- 8 g di sale
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di vino bianco
- 4 uova
- Una bacca di vaniglia
- Una grattata di scorza di arancia, mandarino, limone
- 60 g di burro ammorbidito
- 700 g di strutto

- 300 g di olio extravergine di oliva

Per amalgamare e decorare

- Miele millefiori q.b.
- Canditi assortiti q.b.
- Codette di zucchero colorate q.b.

### Cosa ci serve

Planetaria, mattarello, spianatoia, padella, boule, cucchiaio grande per mescolare

Riposo: 120 minuti

470 calorie per porzione

“La tradizione vuole che gli struffoli siano fritti nello strutto, ma ognuno può utilizzare l'olio che vuole”



## La grande pasticceria



1

**Più elastico con il vino**

Inseriamo nel contenitore della planetaria la **farina** poi, a dispositivo in funzione e nel seguente ordine, aggiungiamo: il **sale** sciolto in un po' d'acqua, lo **zucchero**, il **vino** bianco per dare elasticità all'impasto e le prime due **uova**. Continuiamo a mescolare.



2

**Liscio e setoso**

Aggiungiamo i semi ricavati dalla bacca di **vaniglia**, una grattata di **buccia di arancia**, una di **scorza di mandarino** e di **limone**. Uniamo le restanti uova e, alla fine, il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Finiamo di mescolare nella planetaria per altri 8 minuti.



“Questa è la vera ricetta degli struffoli napoletani dalla a alla zeta”

Antonella



3

**Le ultime battute**

Ottenuto il panetto, diamogli le ultime impastate a mano, prima di passarlo in una boule e riporlo **in frigorifero per due ore**. Trascorso questo tempo, portiamolo sul tagliere infarinato e, con un coltello, ricaviamo piccoli pezzi di pasta.



4

**Tanta farina come se nevicasse**

Ogni pezzo va lavorato con i palmi delle mani fino a **ottenere un lungo filoncino sottile** che metteremo da parte sul tagliere. Man mano che li ricaviamo, infariniamoli abbondantemente per evitare che si appiccichino tra loro.

**Nella borsa della spesa  
PROFUMO DI FIORI  
DI CAMPO**


Contiene il nettari di decine di fiori diversi e,

proprio per questo, regala un cocktail di sapori e di profumi tipici dei prati. Questo miele biologico di fiori di campo è ritenuto uno dei più completi sotto il profilo organolettico. È disponibile in vasetti di vetro ottagonali con miele di fiori di campo, di arancia e miele del bosco. Si conserva a temperatura ambiente.



Rigoni di Asiago, 300 g, prezzo 5,40 euro  
www.rigonidiasiago.com



5

**Quelli veri sono piccolissimi**

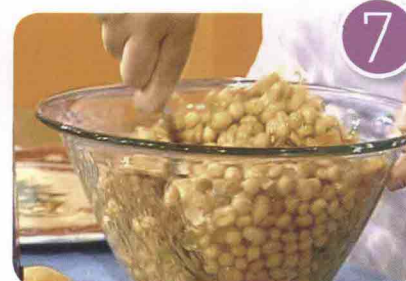
Per ricavare gli struffoli, basta sistemare i filoncini di pasta uno accanto all'altro e con un coltello tagliarli insieme in tanti pezzettini. Passiamoli, poi, al setaccio per eliminare l'eccesso di farina mentre, in una padella dai bordi alti, scaldiamo fino a 180 gradi lo **strutto** e l'**olio**.



6

**Gonfi e dorati**

**Friggiamo gli struffoli** per qualche minuto, finché non vengono tutti a galla, gonfi e dorati. Scoliamoli dall'eccesso di unto e passiamoli nella carta assorbente da cucina. Quando avremo esaurito tutti i tocchetti da friggere, trasferiamoli man mano in una boule.



7

**Miele e canditi a volontà**

Versiamo sugli struffoli abbondante **miele**. Il fritto può essere condito tiepido o freddo. Mescoliamo con un cucchiaino grande per amalgamare il tutto. Aggiungiamo **frutta candita** e, solo dopo aver impiattato il dolce, guarniamolo con **codette di zucchero colorate**.