



Una ricetta tipica - Le castagnole



Ingredienti (per 30 castagnole)

- 40 g di burro • 50 g di zucchero • 200 g di farina 00 • 8 g di lievito in polvere • 2 uova
- 1 baccello di vaniglia • Scorza di limone Sale q.b.

Preparazione

- 1 Incidiamo il baccello di vaniglia e preleviamo i semi, poi uniamoli allo zucchero e mescoliamo.
- 2 In un'altra ciotola versiamo la farina, aggiungiamo lo zucchero mescolato ai semini di vaniglia e le uova.
- 3 Aggiungiamo il burro ammorbidito e la scorza grattugiata del limone. Aggiungiamo un pizzico di sale e il lievito setacciato. Nella ricetta originale va anche un cucchiaino di liquore all'anice, ma possiamo evitarlo se cuciniamo per i bambini.
- 4 Una volta che avremo unito tutti gli ingredienti, iniziamo a mescolarli con una forchetta e proseguiamo impastando a mano.
- 5 Quando il composto sarà uniforme trasferiamolo su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastiamo il tutto fino a ottenere un panetto liscio e morbido.
- 6 Poniamo il panetto in una ciotola, copriamo con la pellicola e lasciamo riposare per circa 30 minuti. Una volta che l'impasto avrà riposato iniziamo a scaldare l'olio che dovrà raggiungere la temperatura di 170°.
- 7 Preleviamo un po' d'impasto dalla ciotola e formiamo un filone su un piano leggermente infarinato poi, utilizzando un tarocco infarinato, ritagliamo dei pezzetti di pasta grandi come una noce e formiamo con essi delle palline.
- 8 Friggiamo le palline, scoliamole e mettiamole sulla carta assorbente o sulla carta paglia, per eliminare l'olio in eccesso.
- 9 Cospargiamo le nostre castagnole con dello zucchero e serviamole ben calde.

