



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



625g
acqua



125g latte



100g
burro



150g
sale



50g
zucchero



Frittelle Classiche con Uvetta e Pinoli alla Crema

Martedì 26 Febbraio 2008 01:00

	500g	
farina		
	400g	
uova		
	100g	pinoli
	200g	
uvetta		
		abbondante olio di semi per friggere
		*** PER LA CREMA***
	200g	tuorli
	140g	zucchero
	70g	
farina di mais		
	800g	latte
	200g	panna liquida
bucce di 2 limoni		
	1	bacca di vaniglia

DESCRIZIONE:

Anche se ormai siamo in Quaresima inoltrata, è giusto ricordare con questa ricetta un dolce carnevalesco che quest'anno ha trovato poco spazio sulle nostre tavole visto che la Pasqua è di grande anticipo sui nostri calendari. Le frittelle sono un impasto di non semplice preparazione, che una volta fritto assume un colore dorato e una consistenza soffice. Esistono frittelle di diverso tipo a seconda degli ingredienti aggiunti nella massa, come ad esempio uvetta, pinoli,

mele eccetera. Oltre che ad aggiungere degli ingredienti è anche possibile cambiarne il tipo di farina con cui è fatto l'impasto stesso, ottenendo così per esempio frittelle di riso. La paternità di questo dolce tipico ormai a livello nazionale è rivendicato da molte regioni, prime tra tutte il Veneto e la Sicilia: in quest'ultima è stata addirittura istituita una ricorrenza annuale, la "Sagra della Frittella" che si celebra il 30 Aprile ad Isnello in provincia di Palermo. Le frittelle non lasciano neanche i poeti senza parole, a tal proposito Charles Lamb, scrittore e saggista britannico, scrive "Un uomo che rifiuta le frittelle di mele non può avere un'anima pura"

ESECUZIONE:

Fare bollire in una pentola molto capiente l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero. L'aggiunta del sale, renderà le frittelle molto più croccanti una volta fritte. Quando i vari ingredienti avranno raggiunto il bollore, incorporare la farina poco a poco nei liquidi, continuando a mescolare sul fuoco con l'ausilio di un cucchiaino da cucina, in modo tale da ottenere un impasto omogeneo da far continuare a cucinare fino alla quasi completa evaporazione delle sostanze liquide. Durante questa fase della preparazione è **IMPORTANTISSIMO** continuare a mescolare gli ingredienti, in quanto la farina tenderà ad attaccarsi sia sul fondo che sui lati della pentola. Per capire quando l'acqua sarà quasi completamente eliminata, il vostro impasto non emetterà più vapore in cottura. A questo punto rovesciare la massa all'interno di una impastatrice da casa o eventualmente in un nuovo recipiente capiente ed amalgamare nell'impasto un uovo alla volta. Anche questa fase è **MOLTO** delicata, infatti non si potrà aggiungere un nuovo uovo finché il primo non sia completamente assimilato dall'impasto. Una volta incorporate tutte le uova, aggiungere i pinoli e l'uvetta; in una casseruola profonda mettere a scaldare l'olio di semi ed una volta raggiunta la temperatura di circa 180°C cominciare a friggere. Per chi non è in possesso di un termometro da cucina, sarà sufficiente regolarsi per la temperatura dell'olio, con una piccola parte dell'impasto, molto indicato è l'utilizzo di una piccola friggitrice da casa. Con l'aiuto di un cucchiaino o di uno spallatore per gelati, versare l'impasto modellato nell'olio caldo e girare di tanto in tanto le frittelle. Adagiarle su un panno assorbente dopo la cottura e passarle successivamente nello zucchero semolato. Farcirle a piacere con la crema pasticcera e servire ancora tiepide.

Per la crema, montare i tuorli con lo zucchero e successivamente aggiungere la farina setacciata, mentre il latte sarà a bollire con la panna, le bucce dei limoni e una bacca di vaniglia aperta. Stemperare l'impasto poco a poco con il latte e la panna caldi e filtrati. Rimettere sul fuoco, fino a raggiungere nuovamente il bollore, continuando a mescolare con una frusta. Lasciare raffreddare la crema fuori dalla pentola, stesa in una placca. Successivamente riempire le frittelle ancora tiepide.