

Castagnole, piccoli piaceri carnevaleschi

scritto da Lucilla Mazzella | 29/01/2016



Castagnole, i dolci tipici della stagione del Carnevale. Semplici, allegre e dal gusto piacevole, conquistano grandi e bambini.



Le **Castagnole e il Carnevale:**

un binomio perfetto della tradizione. L'essenza di queste palline dolci si ritrova nei loro ingredienti, semplici e comuni. Piccoli peccati di gola amati dal nord al sud, con molte varianti d'impasto e nomi. A volte sono farcite con crema pasticciera o crema al cioccolato. Si vanno ad aggiungere ad altri dolci tipici di questo periodo come le [Chiacchiere o frappe](#).

Ricetta delle Castagnole

Categoria: Dolci e frutta

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 6 persone

Tempo totale di preparazione: 45 minuti circa.

Ingredienti

- 400 gr di farina 00;
- 50 gr di zucchero semolato;
- 50 gr di burro;
- 4 uova;
- buccia di limone grattugiata;
- sale q.b.;
- 100 gr di zucchero;
- cannella q.b.;
- un bicchierino di rum.

Piccoli consigli

1. Per la frittura: olio d'oliva o olio di arachide;
2. per l'impasto: planetaria o manualmente;
3. chi preferisce una maggiore leggerezza, può scegliere la **cottura in forno**.

Preparazione

Versare la farina nella planetaria oppure in una terrina. Aggiungete le uova una alla volta, il burro fuso, lo zucchero semolato, il rum, la buccia di limone ed un pizzico di sale.

Attivate la planetaria o lavorate energicamente gli ingredienti in modo tale che la pasta risulti tenera e compatta. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare per circa 15 minuti in frigorifero.

Create dall'impasto dei pezzetti (tipo gnocchi ma più grandi) e arrotolateli.

In una padella fate scaldare l'olio d'oliva o di arachide, senza farlo bollire. Per capire quando è pronto, intingete una prima castagnola.

Immergete le castagnole gradualmente; le palline durante la cottura si gonfieranno e diventeranno dorate. Con l'aiuto di una schiumarola, scolatele dall'olio e posatele su carta assorbente.

Lasciate raffreddare, spolverate con zucchero a velo e cannella e servite.

Idee per la presentazione

Le Castagnole possono essere servite su un vassoio precedente spolverato di zucchero a velo. Procedete a posizionare uno strato di palline e spolverare con altro zucchero a velo e procedere con strati successivi.

Un'altra idea molto originale è quella di servirle in coppi di carta per il fritto, contenente al massimo 5 castagnole.