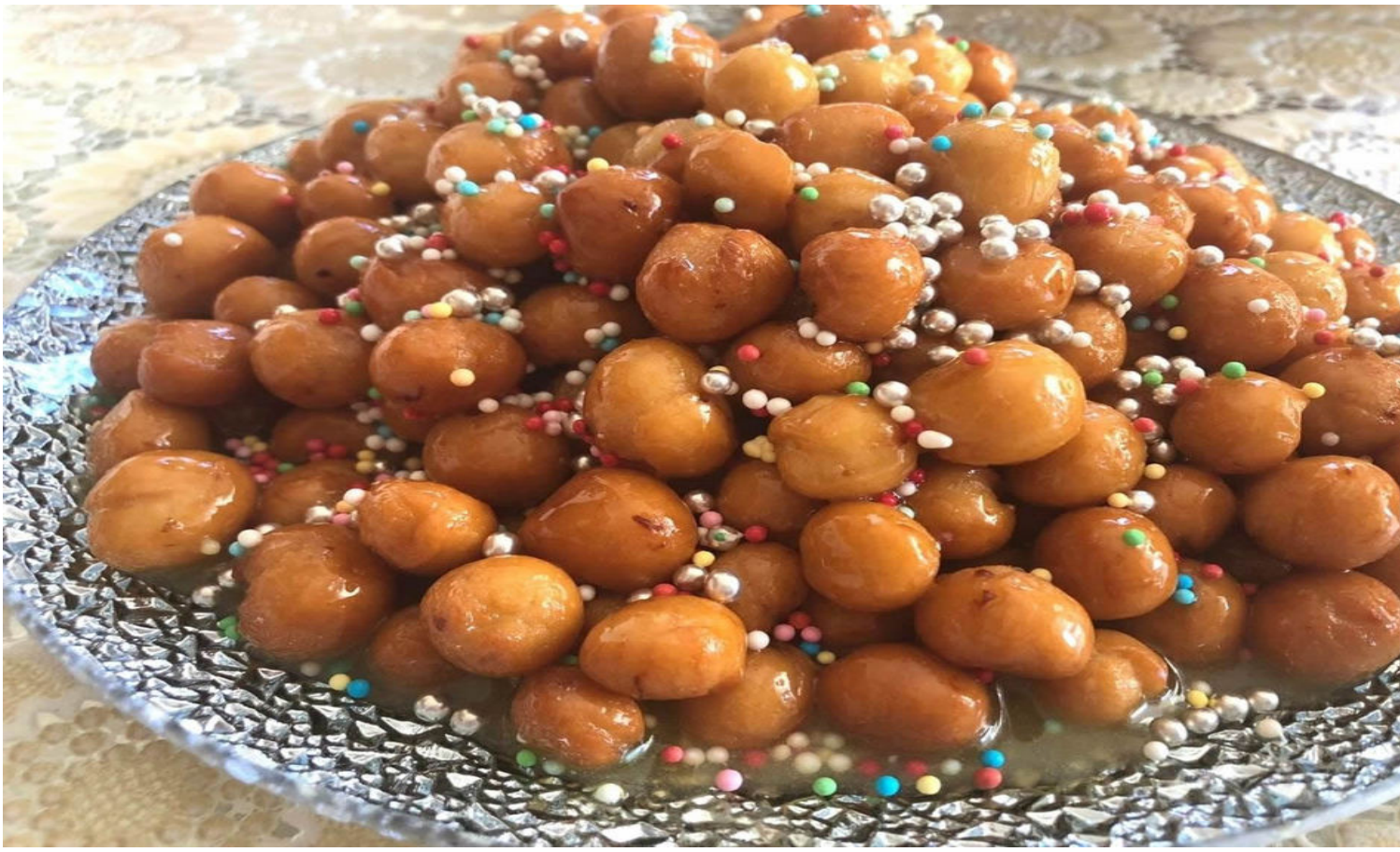
Struffoli napoletani, la vera ricetta di un dolce di Natale

È una delle ricette partenopee più allegre e golose. Richiede un po' di pazienza ma il risultato vi renderà felici



Struffoli napoletani (Foto © La Gazzetta del gusto).

Gli **struffoli napoletani** sono uno dei più gustosi dolci tipici del **Natale** e rispecchiano l'allegria, la vivacità e la fantasia che contraddistingue questa regione italiana. Chi è cresciuto in Campania collega gli struffoli ad un'atmosfera fatta di profumi, sapori e amore perchè era un dolce che preparavano le nonne, con pazienza e dedizione.

Si presentano come una **cascata di palline fritte** del diametro di circa 1 cm, insaporite da miele e cosparse di confettini colorati (allo zucchero e all'anice) e frutta candita. Sono davvero alla portata di tutti, sotto il profilo del costo e della facilità di preparazione; l'unico requisito è la pazienza perché le palline devono essere tutte uguali e cotte al punto giusto per non avere un retrogusto amarognolo. Sembra che a Napoli fossero preparati dalle suore come dono alle famiglie nobili per la loro liberalità.

Storia degli Struffoli

La ricetta degli struffoli napoletanti ha origini antichissime e pare che non sia nata esattamente a Napoli. Secondo alcuni, infatti, sarebbero stati i Greci a portare in città questa delizia ai tempi della Magna Grecia; secondo altri provengono dalla Spagna e diffusi ai tempi della dominazione spagnola. In verità, ancora oggi, sia in Grecia che in Spagna esistono due preparazioni simili e precisamente i ***loukoumades*** greci (ghiottonerie) e i *piñonate* spagnoli che sono composti da palline dalla forma più allungata.

Pur richiamando una tradizione napoletana, gli struffoli sono conosciuti anche in altre regioni

meridionali; in Calabria si chiamano “*cicirata*” o “*turdiddi*”, in Umbria ed Abruzzo “*cicerchiata*” ed a Palermo “*strufoli*”.

Data di creazione
01/12/2015
Autore
daniela-minnella