

Struffoli: la ricetta classica napoletana con miele e confettini



di Rina Zamarra - 11/05/2017 12:59 | aggiornato 11/05/2017 13:04

Friggi i veri struffoli della tradizione napoletana preparati con l'impasto di farina e uova, fritti in olio bollente e ricoperti da una cascata di miele.



Gli **struffoli** sono dei piccoli dolcetti ricoperti di miele della tradizione pasticceria partenopea. Di solito, si preparano per le festività natalizie o per il carnevale. La loro origine si perde nella notte dei tempi. Secondo alcuni storici sono stati portati in Italia dai greci, mentre secondo altri sarebbero dei dolcetti di origine spagnola. A Napoli, si impastano con farina, uova, strutto, zucchero e uova, si friggono in olio bollente e si insaporiscono con il miele e con i tipici confettini colorati.

Se ti preoccupa un ingrediente come lo strutto, non ti preoccupare. Oggi, viene sostituito tranquillamente con il burro o l'olio. Un altro ingrediente a cui devi fare grande attenzione è la farina. Dovresti scegliere una farina debole. Cosa significa? Si tratta di una farina con una capacità inferiore di assorbimento dei liquidi.

Le farine deboli hanno uno scarso tenore proteico, sviluppano meno glutine e trattengono meno anidride carbonica durante la lievitazione. Sono cioè adatte a preparazioni che richiedono tempi di lievitazione più brevi. Per riconoscerle basta leggere l'etichetta e precisamente il valore W (forza della farina). Quello delle farine deboli è pari a 130-170. Per ottenere degli struffoli dalla consistenza ideale devi anche rispettare dei precisi tempi di riposo. L'impasto cioè dovrebbe riposare per almeno un'ora e mezza prima di essere usato.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

Fritto

Categoria

Pasticcini e biscotti

Preparazione

40 minuti

Cottura

30 minuti

Tempo totale

70 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Farina debole

100 gr

Zucchero

80 gr

Uova

4

Olio extra vergine di oliva

0,3 dl

Rum

4 cucchiari

Lievito per dolci

1/2 bustina

Limone

1

Miele

4 cucchiari

Olio per friggere

q.b.

PER LA DECORAZIONE

Confettini colorati

q.b.

Preparazione

1. Dividi i tuorli dagli albumi e mettili in due ciotole separate. Sbatti i tuorli insieme allo zucchero e aggiungi l'olio d'oliva e il rum. Lavora il composto energicamente con un cucchiario di legno fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

2. Setaccia la farina. Prendi un cucchiario di farina, mescolala con mezza bustina di lievito e versala nel composto con i tuorli.

3. Mescola per bene e poi versa a pioggia la farina rimasta senza mai smettere di mescolare. Non

versare la farina tutta insieme, altrimenti rischi che si formino dei grumi. Grattugia la scorza del limone e aggiungila all'impasto.

4. Monta gli albumi e incorporali delicatamente nell'impasto. Fai riposare l'impasto per un'ora e mezza.
5. Scalda abbondante olio per friggere e tuffa all'interno gli struffoli formando le palline con un cucchiaino. Quando risultano gonfi e dorati, estraili con il mestolo forato e adagiali su della carta assorbente. Se non sei molto pratica, forma tutte le palline prima della fase della frittura.
6. Lasciale raffreddare per circa 30 minuti e, nel frattempo, fai sciogliere il miele in una casseruola a fiamma bassa. Forma con gli struffoli una piccola piramide o una corona e decora con il miele e i confettini.

Ricetta struffoli: come evitare la schiuma

Il problema principale di questi dolci è la frittura. Quando li immergi nell'olio bollente possono produrre una schiuma molto fastidiosa. Per evitare questo effetto collaterale non dovresti infarinarli quando li prepari tutti insieme prima di friggerli. Scegli con cura anche l'olio da frittura. I migliori sono l'olio di semi di girasole e l'olio di arachidi, perché hanno entrambi un buon punto di fumo.

La versione con il Bimby

Gli *struffoli napoletani* si possono fare anche con il Bimby TM31 e TM5. Ecco la ricetta: metti nel boccale 50 grammi di zucchero e la scorza di mezzo limone e trita a velocità 9 per 10 secondi. Aggiungi 3 uova, 35 grammi di burro, 430 grammi di farina, 30 grammi di limoncello e un pizzico di sale e impasta per 2 minuti a velocità Spiga. Fai riposare l'impasto per 30 minuti dopodiché dividilo in palline. Stendi ogni pallina con le mani formando un bastoncino sottile e taglia con un coltello tanti piccoli tocchetti. Scalda l'olio e friggi i tuoi tocchetti, che decorerai con miele e confetti.

Vota la ricetta

