

Ciambelle di carnevale

Hanno tanti nomi a seconda delle regioni: zepole, castagnole, frittole, ecc.

Questa è la ricetta che ho trovato nel quaderno di famiglia.

Ingredienti per circa 15 ciambelle:

- 600 gr di farina 00
- 2 uova piccole
- 250 ml di latte
- 40 gr di zucchero semolato + quello che server per ricoprire le ciambelle
- 60 gr di strutto
- 1 bustina di lievito di birra secco da 6 gr
- 10 ml di rum o grappa
- buccia grattugiata di 1 arancia e 1 limone
- 1/2 cucchiaino di sale
- Abbondante olio x friggere

Impastare bene il tutto unendo il sale solo ad impasto già parzialmente amalgamato.

Porre a lievitare in una ciotola coperto per almeno mezz'ora. Riprendere la pasta, formare delle palline grandi poco meno di una palla da tennis (totale circa 15 palline) e disporle su un vassoio spolverato di farina, ben distanti.

Coprire e fare lievitare per 2 ore. Infarinare il dito indice e praticare lentamente un foro ben aperto al centro senza fare sgonfiare l'impasto.

Tuffare nell'olio caldo rigirando un paio di volte fino a doratura. Sgocciolare su carta assorbente e, mentre sono ancora calde, rotolare nello zucchero semolato.