

DOLCI E DESSERT

Zeppole di San Giuseppe

Tradizione: Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Acqua	230 g
Burro	50 g
Sale	1 pizzico
Vaniglia	1 bustina
Limone (scorza grattugiata)	1
Farina	150 g
Uova	5
Crema pasticciera	
Ciliegie amarene	

Preparazione

- 1 Le 'zeppole di San Giuseppe' in Campania vengono preparate per la festa di San Giuseppe. Risaliamo all'origine di questa delizia che è antichissima, intorno al 500 a.C.
- 2 Si celebravano a Roma le Liberalia, le feste delle divinità dispensatrici del 'vino e del grano nel giorno del 17 marzo.
- 3 In onore a Sileno, compagno di bagordi e <<precettore>> di Bacco, si bevevano fiumi di rosso nettare e si friggevano profumate frittelle di frumento. Oggi, quasi nello stesso giorno, il 19 marzo, e in occasione di S.
- 4 Giuseppe si ripete la cerimonia delle frittelle. La pasta per le zeppole di S. Giuseppe si prepara in maniera simile a quella degli choux, detti anche bignè.
- 5 La differenza è nella minore quantità di burro e nella cottura: le zeppole vanno infatti fritte, mentre i bignè si cuociono in forno.
- 6 C'è anche da dire che parecchie pasticcerie, onde evitare i già grossi ed irreparabili attentati alle diete, le propongono anche nella maniera 'inornata'.
- 7 Scaldate in una casseruola l'acqua con il sale e il burro, fino a quando questo non si scioglierà. Portate a bollore e allontanate dalla fiamma.

- 8 Aggiungete la farina setacciata tutta insieme e mescolate energicamente. Riportate la casseruola sul fuoco e continuate a mescolare per mezzo minuto a calore basso.
- 9 Mettete quindi la pasta sul marmo unto con un po' d'olio e lasciatela raffreddare. Quando sarà fredda incorporatevi le uova, una per volta, prima il tuorlo e poi l'albume.
- 10 Per cuocerle preparate due padelle con abbondante olio di semi, una su fuoco lento e un'altra a calore più allegro.
- 11 Poiché la pasta risulterà molto morbida sarebbe difficile friggere le zeppole senza ricorrere ad un piccolo trucco.
- 12 Prendete un foglio di carta oleata e praticategli dei fori, mettete la pasta, poca per volta, nell'apposita siringa con l'imboccatura a stella e, premendo lo stantuffo fatela uscire formando delle ciambelle che poggerete direttamente sulla carta che immergerete nell'olio bollente.
- 13 Attraverso i fori passerà dell'aria, che permetterà alle zeppole di staccarsi facilmente dalla carta oleata; toglietele allora da questa padella e immergetele nell'altra a fuoco più forte affinché si cuociano perfettamente e diventino dorate.
- 14 Fate sgocciolare le zeppole. come si fa per ogni fritto su una carta e poggiatele poi su un piatto guarnendole con una cucchiata di crema coronata da un paio di ciliegine amarene.