

DOLCI E DESSERT

Castagnole di Carnevale alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	300 g
Burro	100 g
Zucchero	60 g
Uova	8
Scorza di limone	1 grattugiata
Cannella in polvere	1 pizzico
Lievito in polvere per dolci	1/2 cucchiaino
Zucchero a velo	1 spolverata
Olio d'oliva	abbondante
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Ponete sul fuoco in una casseruola mezzo litro d'acqua, il burro fatto a pezzetti, lo zucchero, una grattugiata di scorza di limone, la cannella, un pizzico di sale; appena l'acqua prenderà il bollore, togliete la pentola dal fuoco e versatevi subito la farina a pioggia, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, affinché non si formino grumi.
- 2 Quando tutto sarà ben amalgamato, rimettete il recipiente su fiamma bassa per 8-10 minuti, mescolando l'impasto energicamente fino a che si staccherà in blocco dalle pareti: il composto dovrà risultare sodo e liscio.
- 3 A questo punto togliete la casseruola dal fuoco e lasciate intiepidire; quindi incorporate le uova, uno alla volta, e il lievito.
- 4 Ponete a scaldare abbondante olio in una padella per fritti o nella friggitrice e, quando sarà caldo, ma non bollente, versatevi delle piccole quantità di pasta che modellerete a palline delle dimensioni di piccole noci.

- 5 Lasciate dorare bene i tortelli da tutte le parti, poi estraeteli con un mestolo forato, passateli su carta da cucina che ne assorba l'unto in eccesso, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli ben caldi in tavola.