



struffoli

Sebbene gli struffoli siano i dolci più napoletani che ci siano, a pari merito con la sfogliatella e la celebre pastiera, e il noto babà, pare che siano giunti nel Golfo di Napoli tramite i Greci da cui deriverebbe il nome “struffolo”: precisamente dalla parola “strongoulos”, ovvero arrotondato.

Il miele è il simbolo della Dolcezza al punto che il corpicino di Gesù Bambino viene definito “roccia che dà miele”. Non è quindi un caso che gli struffoli siano un dolce che festeggia la natività.

RICETTA DEGLI STRUFFOLI

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 20 min. + tempo frittura

Porzione: per 10 persone

Ingredienti:

- Farina 600 gr
- Uova 4 + 1 tuorlo
- zucchero 2 cucchiari
- burro 80 gr
- 1 bicchierino di limoncello o rum,
- Scorza di mezzo limone grattugiata

- Sale un pizzico
- olio per friggere

Per condire e

decorare: -Miele 400 gr

-confettini colorati (a Napoli si chiamano "diavulilli")

-confettini cannellini (confettini che all'interno contengono aromi alla cannella) -100 gr di arancia candita, 100 gr di cedro candito, 50 gr di zucca candita (si trova solo a Napoli: si

chiama "cucuzzata")

Questa è la ricetta tradizionale caratterizzata dall'assenza di lievito e struffoli particolarmente

croccanti. Nel caso si preferiscano più gonfi, si può aggiungere all'impasto un pizzico di

bicarbonato o di ammoniaca per dolci. In questo caso, la pasta deve riposare alcune ore.

Procedimento:

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela con uova, burro, zucchero, la scorza

grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di rum e un po' di sale. Ottenuto un amalgama

omogeneo e sostenuto, dategli la forma di una palla e fatela riposare mezz'ora.

Poi lavoratela ancora brevemente e dividetela in pallottole grandi come arance, da cui ricavare,

rullandoli sul piano infarinato, tanti bastoncini spessi un dito; tagliateli a tocchetti che disporrete

senza sovrapporli su un telo infarinato.

Al momento di friggerli, porli in un setaccio e scuoterli in modo da eliminare la farina in eccesso.

Friggeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli gonfi e dorati, non

particolarmente coloriti. Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta assorbente da cucina.

Fate liquefare il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente, toglietela dal fuoco e unite

gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si saranno impregnati per bene di

miele. Versare quindi la metà circa dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e

rimescolare di nuovo.

Prendete, infine, un piatto da portata, mettetevi al centro un barattolo di vetro vuoto (serve per

facilitare la formazione del buco centrale) e disponete gli struffoli tutt'intorno in modo da formare

una ciambella. Poi, a miele ancora caldo, prendete i confettini e la frutta candita rimanenti e

spargetela sugli struffoli in modo da cercare di ottenere un effetto esteticamente gradevole.

Quando il miele si sarà solidificato, togliete delicatamente il barattolo dal centro del piatto e servite

gli struffoli. Sebbene gli struffoli siano i dolci più napoletani che ci siano, a pari merito con la sfogliatella e la celebre pastiera, e il noto babà, pare che siano giunti nel Golfo di Napoli tramite i Greci da cui deriverebbe il nome "struffolo": precisamente dalla parola "strongoulos", ovvero arrotondato.

Il miele è il simbolo della Dolcezza al punto che il corpicino di Gesù Bambino viene definito “roccia che dà miele”. Non è quindi un caso che gli struffoli siano un dolce che festeggia la natività.

