

Le Zeppole (Campania)



Quantità per circa 16
pezzi medio grandi

Per la pasta choux:
250 gr di farina '00
250 gr di acqua
50 gr di burro
5 uova medie*
5 gr di sale
1 lt di olio di semi
di girasole per friggere

Per la crema pasticcera densa:
460 gr di latte intero fresco
6 tuorli medi
150 gr di zucchero
30 gr di farina '00
20 gr di fecola
1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Per decorare:
zucchero a velo
amarene sciroppate (1 per ogni zeppola)

PREPARAZIONE

Come fare le Zeppole di San Giuseppe fritte

In un contenitore abbastanza capiente, aggiungere acqua, sale e burro a pezzettini. Non appena il burro si sarà sciolto, portare il composto a ebollizione e aspettare che si ricopra di bollicine, dopodiché aggiungere la farina in un solo colpo e girare immediatamente. Allontanare dal fuoco e continuare a mescolare energicamente per qualche secondo, fino al completo assorbimento della farina. A questo punto dovreste ottenere un impasto denso e gommoso: riportarlo subito sul fuoco e girarlo ancora per pochi secondi. Versare l'impasto ancora bollente sul piano di lavoro e raffreddarlo lavorandolo con una spatola, in modo da abbattere la temperatura. Stendere l'impasto con un tarocco in modo che si intiepidisca e ripetere l'operazione fino a che la temperatura non si sarà abbassata. Preparare le uova, romperle una alla volta e, dopo averle sbattute, aggiungerle all'impasto. Con l'aiuto di una spatola, continuare a impastare e, dopo che il primo uovo è stato completamente assorbito, inserire il secondo e così via. L'impasto finale dovrebbe essere morbido e sodo, simile a quello di una crema pasticcera.

Zeppole di San Giuseppe: la forma

Montare una sac à poche con un beccuccio a fiore, grande dagli 8 ai 10mm. Riempire la sac à poche con l'impasto e realizzare le zeppole direttamente in una teglia rivestita precedentemente di carta da forno, facendo 2 giri, uno sull'altro. Fare il secondo giro più verso l'interno della zeppola, in modo quasi da chiudere il foro centrale. Scaldare bene il forno a 200° e cuocere le zeppole per circa 10 minuti, fino a quando non si saranno leggermente gonfiate: dopo il tempo indicato, le zeppole si staccheranno facilmente.

Come friggere le Zeppole di San Giuseppe

Mentre le Zeppole cuociono in forno, preparare un pentolino dove friggere una zeppola alla volta (due alla volta se sono piccole). Riempire con abbondante olio un pentolino piccolo. Iniziare a scaldare a fuoco moderato e dopo 3-4 minuti abbassare leggermente la fiamma. La temperatura dell'olio dovrà essere di circa 170°: a una temperatura più alta le zeppole si brucerebbero subito senza gonfiarsi. Girare la prima zeppola con l'aiuto di una forchetta e lasciare cuocere per circa un minuto per parte. Nel frattempo monitorare l'olio, facendo in modo che la temperatura non scenda troppo. Dopo aver fritto la zeppola, scolarla con un mestolo forato su una carta assorbente. Far colare l'olio in eccesso da tutti i lati girando la zeppola, senza schiacciarla. Dopo qualche minuto trasferire la zeppola su un nuovo foglio di carta assorbente. Cambiare l'olio ogni 5-6 zeppole, altrimenti le ultime saranno più scure e un odore di fritto molto forte. Lasciare asciugare le Zeppole sulla carta assorbente per un'ora in un luogo fresco e areato; una volta raffreddate, procedere con la farcitura.

Come farcire le Zeppole di San Giuseppe fritte

Lasciare la crema pasticcera a temperatura ambiente per 10 minuti, dopo averla girata con un cucchiaino di legno. Riempire una sac à poche con bocchetta a fiore (la stessa utilizzata per formare le zeppole). Partire dal centro della zeppola e fare un cerchio intorno al punto di partenza per poi finire in alto. Guarnire con un'amarena sciroppata al centro e servire.