



Castagnole fritte: i dolci tipici del Carnevale romagnolo



[Stampa ricetta](#)

Castagnole con la ricotta (semplici da fare e buone da mangiare)

O zeppe o tortelli milanesi... le castagnole sono delle frittelle dolci tipiche romagnole, che si preparano in genere nel periodo di Carnevale.

Preparazione	10 min
Cottura	15 min
Tempo totale	25 min

Portata: Dessert, Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: dessert, dolci, pasticceria

Difficoltà: facile

Costo: basso

Ingredienti

- 200 g ricotta mista
- 100 g farina 00
- 40 g zucchero semolato
- 2 uova
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 fialetta aroma alla vaniglia
- 1 bicchierino Anice
- q.b. olio per friggere semi di girasole
- q.b. zucchero per la copertura semolato

Istruzioni

1. In una ciotola sbatti le uova con la ricotta, lo zucchero, la vaniglia, l'Anice, il lievito, la farina setacciata e amalgama bene fino ad ottenere un composto liscio, cremoso e senza grumi.



2. Fai bollire abbondante olio di girasole.
3. Preleva un cucchiaino di impasto, tuffalo nell'olio ben caldo e, poche per volta, friggi tutte le castagnole.



4. Scola su carta assorbente da cucina e, ancora calde, passale nello zucchero semolato.

Ricetta di Patrizia Ugolini

[Read More](#)
