BOMBOLONI ALLA CREMA

I **bomboloni alla crema** sono un dolce che si prepara spesso durante il periodo di carnevale ma a dispetto degli altri classici questo lo potete trovare durante tutto l’anno in tutti i bar e pasticcerie, almeno dalle mie parti. Quando ero ragazzina il bombolone caldo dopo la discoteca era un grande classico, c’erano pasticcerie aperte che vendevano solo quelli e ovviamente noi ne andavamo matti!!

Io li ho fatti piccolini ma voi potete tagliarli delle dimensioni che preferite. Appena fatti ancora tiepidi naturalmente sono il massimo ma potete lasciarli vuoti, scaldarli pochi secondi al microonde e farcirli con la crema prima di consumarli.


l'ombelico di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA



- Per l'impasto
- 250 g di farina 00
- 250 g di farina 400w (manitoba)
- 100 g di latte fresco
- 70 g di acqua
- 90 g di uova
- 75 g di zucchero di canna chiaro
- 70 g di burro
- 6 g di sale fino
- 10 g di lievito di birra fresco
- scorza di limone
- 800 g di olio di arachidi
- Per la crema
- 400 g di latte intero
- 90 g di tuorli
- 40 g di maizena
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- scorza di ½ limone
- polpa di 1/2 bacca di vaniglia
- Per completare
- zucchero semolato qb

1. Per prima cosa preparate la crema, mettete i tuorli e lo zucchero in un tegamino e sbatteteli con la frusta, unite la maizena e mescolate.
2. Aggiungete la polpa della vaniglia e la scorza del limone grattuggiata.

3. Aggiungete a filo il latte caldo e contemporaneamente mesolate per non formare grumi.
4. Mettete sul fornello e cuocete mescolando continuamente, appena inizia a sobbollire spegnete e mescolate ancora un po’.
5. Trasferite la crema in un piatto fondo e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, fate raffreddare e conservate in frigorifero.
6. Per l’impasto, mescolate assieme le due farine e setacciatele.
7. Spezzettate il lievito di birra e fatelo sciogliere nell’acqua tiepida, aggiungete 70 grammi di farina presi dal totale, mescolate velocemente con un cucchiaio, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio. Consiglio in forno chiuso con luce accesa.
8. Nel frattempo preparate tutti i restanti ingredienti, le uova mettetele in una ciotola e sbattetele con una frusta, il burro tagliatelo a pezzetti,
9. Riprendete il lievitino e mettetelo nell’impastatrice, aggiungete metà della farina rimasta ed il latte tiepido.
10. Azionate l’impastatrice con il gancio impastatore e lavorate a bassa velocità,
11. Quando il latte sarà assorbito unite lo zucchero, metà delle uova e qualche cucchiaio di farina sempre lavorando l’impasto.
12. Quando saranno assorbite aggiungere le uova e la farina rimasta.
13. Infine unite il sale fino, la scorza grattuggiata del limone ed il burro morbido.
14. Proseguite ad impastare a velocità 2-3 massimo finché l’impasto sarà ben incordato e si staccherà bene dalle pareti.
15. *Per aiutare l’incordatura ogni tanto, con l’apposita spatola, potete raccogliete tutto l’impasto dalle pareti, formate una palla e rovesciatela sempre*

all’interno dell’impastatrice e riavviare.

16. Lavorate la pasta con le mani formando una palla, lasciate la parte “aperta” al di sotto e ponetela in una ciotola capiente.
17. Coprite con la pellicola per alimenti e fate triplicare nel forno con luce accesa, serviranno circa 3 ore, dipende dalla temperatura.
18. Riprendete la pasta e posizionatela su di un tagliere leggermente infarinato, schiacciatelo con le dita e stendetelo con un mattarello alto 1 centimetro.
19. Con un coppapasta da 5 centimetri ricavate i bomboloni.
20. Disponeteli su un foglio di carta forno distanziati tra loro, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate raddoppiare.
21. Ricaverete circa 32 bomboloni, i ritagli potete o friggerli così come sono o reimpastarli ma dovrete rifare tutto il procedimento, lasciar lievitare, stendere, coppare e lievirare nuovamente.
22. *I bomboloni ricavati reimpastando i ritagli io li ho cotti in forno 15 minuti a 180°C ed erano molto buoni e sofficissimi.*
23. Fate scaldare l’olio in un tegamino piccolo e dalle pareti alte, portate alla temperatura di 170°C.
24. Tagliate la carta forno attorno ad ogni bombolone, prendete un quadretto di carta con sopra il bombolone, giratelo a testa in giù e calatelo nell’olio tenendo le estremità della carta. Cuocete al massimo 2 bomboloni per volta.
25. *Il bombolone si staccherà subito, è preferibile non prendere con le mani i bomboloni per evitare di sgonfiarli e sformarli.*
26. Friggete finché sarà ben dorato e giratelo, terminate la cottura, scolatelo, poggiatelo su carta assorbente e passatelo nello zucchero semolato finché sarà ancora ben caldo.
27. *Fate attenzione a mantenere una temperatura idonea, mai troppo alta per evitare che brucino fuori e rimangano*

crudi all’interno.

28. Mettete la crema in una sac a poche con un beccuccio apposito e farcite i bomboloni una volta tiepidi.
29. *Se non consumate subito i bomboloni consiglio di tenerli chiusi in un contenitore di latta e la crema in frigorifero, farciteli prima di servire. A mio parere in frigorifero la pasta si indurisce di più.*


Mercoledì
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


L'ombelico di Venere


Confetteria di Venere

PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

io “Mamma facciano le sfrappole?”
lei “cosa vuoi fare?”
io “ah scusa.. come le chiami tu? le chiacchere.. no.. dai quella pasta che fai a strisce e poi friggi”
lei “ahhhh.. la pizza fritta”
Della serie “parla come mangi” si perché da noi in campagna si parla semplice e detta come va detta è pizza fritta. Ad ogni modo non ho mai fatto la pizza fritta da sola ma solo con mia mamma e quando si avvicina carnevale lei mi reclama per fare i dolci. Lei fa decidere a me cosa fare e io avevo voglia di qualcosa di semplice che mi ricordasse quando ero ragazzina. Qualche settimana fa al lavoro abbiamo mangiato proprio le sfrappole ma non erano buone come le nostre, ed ecco che si è accesa la voglia di rifarle, non so se sia stata più la voglia di farle o quella di mangiarle ma per me sono davvero buone.
Consiglio di non stendere la pasta troppo sottile per evitare che sappiano solo di fritto. Sono buonissime e dal sapore delicato se solo cosparse di zucchero a velo ma potete anche donargli un sapore più intenso spruzzandole con un po’ di alchermes prima di cospargerle con lo zucchero.



PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

2 cucchiai di olio di semi
2 cucchiai zucchero semolato
2 uova
2 cucchiai di grappa o vino bianco secco
1 cucchiaio raso di lievito per dolci

230/250 g di farina 00 circa*

inoltre

olio di semi di arachidi

zucchero a velo qb

*La quantità della farina dipende dalla dimensione delle uova, va quindi regolata mentre si lavora la pasta che dovrà essere morbida ma non appiccicosa.



Sul tagliere disponete la farina e con la mano create un buco al centro. Mettete tutti i restanti ingredienti, a parte lo zucchero a velo che servirà solo per decorare, lavorate la pasta inizialmente con una forchetta e proseguite a mano. Lasciate riposare 30 minuti e stendete la pasta non troppo sottile. Con una spronella tagliate delle strisce larghe circa 4 centimetri e lunghe circa 10, fate poi un taglio di circa 5

cm al centro, fate passare un lato di pasta all’interno del buco centrale in modo da formare un “nastrino”. Scaldate a 180°C abbondante olio di semi di arachidi e sfiggete la pizza facendola appena dorare. Scolatela e mettetela su carta assorbente. Cospargete di zucchero a velo. Se non avete il termometro fate una prova con un pezzettino di pasta, quando lo metterete nell’olio dovrà cospargersi di tantissime bollicine e dovrà venire a galla velocemente. Buon carnevale!!!!


©Ombelico di Venere


@lombelco di Venere

FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

Non so se a un foodblogger possa capitare di dimenticare che il suo blog compie un anno!! beh a me è capitato, l'altro giorno pensavo a cosa pubblicare per "festeggiare" poi mi son resa conto che la data era già passata, è si.. e non da poco.. il 12 di febbraio ho compiuto un anno di blog, il tempo è volato e mi rendo conto che in questo anno son stata un po stordita, sarà il nuovo lavoro, sarà l'età!!
Comunque avrei voluto postare delle castagnole preparate a carnevale, diciamo le sorelle di quelle pubblicate nel mio primissimo post, ora… anche se carnevale è passato voglio rimanere fedele alla mia idea e poi diciamolo.. mica è vietato mangiarle in un'altro periodo, anche se io per dirla tutta le ho fatte assieme alle mie ciambelline, giusto per friggere una sola volta!!
La salsa all'arancia l'ho fatta ispirandomi alla magnifica Renata!!



FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

125 gr di yogurt alla vaniglia
1 uovo
2 cucchiai di olio di semi
220 gr di farina 00
10 gr di lievito per dolci
20 gr di limoncello
20 gr di latte in polvere
20 gr di latte condensato
1 cucchiaio di zucchero

inoltre

500 gr di olio di semi di arachidi

160 gr di succo d’arancia
3 cucchiai rasi di zucchero



Unite assieme la farina, il lievito e il latte in polvere, setacciate il tutto.
Sbattete leggermente l’uovo, unite lo yogurt, l’olio, il latte condensato e il limoncello, amalgamate tutto unite lo zucchero e poco alla volta il mix di farina, appena raggiunto un composto omogeneo coprite con la pellicola e lasciate riposare mezz’ora.
In un pentolino stretto fate scaldare dell’olio di semi di arachidi fino a 170° circa. Con un cucchiaio prelevate una piccola quantità di composto e con l’aiuto di un’altro cucchiaio, fatelo cadere nell’olio, proseguite così fino all’esaurimento del composto, scolate bene le palline quando

saranno ben rosolate, disponetele su carta assorbente.
In un pentolino mettete lo zucchero e il succo d’arancia, fate bollire una decina di minuti, finchè lo sciroppo si sarà un po addensato, fate raffreddare.
In una larga ciotola mettete le castagnole e irroratele con lo sciroppo.





CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono… tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo

morso chi la vede più la forma!!!!
Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni prorio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!
Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio

questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un “taglio” di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

per il lievitino

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d’orzo
75 gr di latte intero

per l’impasto

200 gr di patate lesse
280 gr di farina 00
2 uova
140 gr di latte condensato
50 gr di burro
30 gr di latte in polvere
olio di semi di arachidi circa 1/2 litro a piacere
nutella
zucchero semolato



Per il lievitino, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d'orzo poi unite la farina, formate un'impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora a 25°.
Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.
In un'impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievitino.

Se non avete un’impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.
Quando si sarà formato un’impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d’ore, coperto da pellicola, a 25°.
Riprendete l’impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un’ora.
In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaio di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.


ombelicodivenere.blogspot.it



Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.


ombelicodivenere.blogspot.it



e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.



CASTAGNOLE FRITTELLE CIAMBELLINE

Inizia ufficialmente da oggi la mia “avventura” con questo blog. mentre scrivo mi chiedo se qualcuno leggerà queste parole, negli ultimi anni ho seguito tantissimi blog e ogni volta che leggevo avevo l’impressione che chi aveva scritto si stesse rivolgendo ad un gruppo di amici.. beh.. questa la trovo una bella sensazione quindi spero di riuscire a fare la stessa cosa..
intanto inizio a proporvi qualche sfiziosa ricetta e visto che siamo in periodo carnevale cosa meglio di….

CASTAGNOLE ALL’ARANCIA

250gr di farina per dolci
1/2 bustina di lievito
1 uovo
65 gr di zucchero
30 ml di marsala (a piacere)
15 ml di olio extravergine d’oliva
20 gr di uvetta
1 pizzico di sale
50 ml di succo d’arancia
scorza grattugiata di un’arancia
olio d’arachidi per soffriggere

zucchero semolato



Per prima cosa mettere in ammollo l’uvetta nell’acqua e lavarla bene, scolarla e farla rinvenire nel marsala, se non vi piace usate altra acqua, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l’olio il succo d’arancia e la sua scorza grattugiata. A questo punto unire la farina ed il lievito che avrete precedentemente unito e setacciato. Unire infine l’uvetta, se non vi piace potete ometterla oppure se vi piace molto, come ho fatto io, potete metterne anche di più. Versare l’olio di arachidi in un pentolino piccolo e profondo, raggiungere una temperatura di circa 170 gradi*
ps. l’olio deve essere abbondante in mode che versandole le castagnole non tocchino sul fondo del pentolino. Prendete delle piccole quantità di impasto o con le mani oppure servendovi di due cucchiaini, friggete finchè le castagnole sono ben colorite. Scolatele passatele nella carta assorbente e cospargetele ancora calde nello zucchero semolato. Calde sono buonissime!!

CASTAGNOLE ALLA RICOTTA

più una variante al cocco

300gr di farina per dolci
90 gr di zucchero
3 tuorli
180 gr di ricotta
70 ml di latte
30 gr di burro morbido
9 gr di lievito per dolci
vanillina o estratto di vaniglia
zucchero semolato

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la ricotta a questo punto amalgamare con la farina che avrete precedentemente setacciato assieme al lievito e la vanillina, mettere il burro ammorbidito e lavorare l'impasto finchè non sarà liscio e omogeneo. In un pentolino piccolo e alto mettere abbondante olio di semi di arachidi e portare alla temperatura di circa 170 gradi*
Appena saranno cotte scolarle, passarle nella carta assorbente e cospargetele con lo zucchero semolato.
Per la variante al cocco, una volta pronto l'impasto unire qualche cucchiaio di farina di cocco a seconda di quanto volete che si senta, se l'impasto si asciugasse troppo potete aggiungere un po di ricotta.
Io ho diviso l'impasto a metà e ne ha fatto la metà con il cocco.



FRITTELLE DI MELE

(da.. i dolci di Pinella.. con qualche piccola variazione)

2 mela
3 cucchiai di zucchero
un po di succo d'arancia
2 cucchiai di liquore contreau
2 uova
100 gr di farina per dolci
10 gr di lievito di birra
60 gr di zucchero
2 cucchiaio di latte
2 cucchiaio di contreau
olio di semi di arachidi
zucchero a velo

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, tagliare delle rondelle da mezzo centimetro metterle in una ciotola con lo zucchero poco succo d'arancia e il contreau, lasciare macerare.

Nel frattempo preparare la pastella, far sciogliere il lievi

sbricciolato nel latte appena tiepido, sbattere le uova con lo zucchero poi unire il latte col lievito e il contreau. Infine unire la farina setacciata e mescolare poco, appena l'impasto è omogeneo mettere a lievitare circa un'ora.
Mettere abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino e portare alla temperatura di 170 gradi *
Immergete le fette di mela nella pastella e cuocere finchè saranno perfettamente dorate.
Scolare, passare nella carta assorbente e lasciare un po intiepidire prima di cospargere di zucchero a velo.
Io le preferisco non trppo calde.

CIAMBELLINE ARROTOLATE ALL'ARANCIA

300 gr di farina per dolci
3 uova
22 gr di lievito di birra
60-70 ml di latte
15 gr di burro
2 cucchiai scarsi di zucchero
un pizzico di sale
200 gr di zucchero
scorza grattugiata di 2 arance

Grattugiate l'arancia e mescolate con lo zucchero finchè diventa un composto omogeneo arancione.
Far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, mescolate le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, il latte col lievito e infine la farina e un pizzico di sale. Formate un impasto omogeneo e stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm, fate una forma rettangolare e cospargete con lo zucchero miscelato alla scorza d'arancia, passate col mattarello sopra allo zucchero in modo da comprimerlo bene nella pasta, arrotolate nel senso della lunghezza e lasciate un po riposare (se tagliate subito le rondelle si apriranno in cottura, lasciando riposare lo zucchero a contatto con la pasta tenderà a sciogliersi un po e in questo modo le ciambelline manterranno la forma, se il rotolo si crepa un po inumidendosi non importa, un volta cotte non si noterà)
Tagliate delle rondelle spesse 0,6-0,7 mm, non fatele più sottili o tenderanno a rompersi e saranno troppo secche una volta cotte.
Mettete a scaldare dell'olio di semi di arachidi in un pentolino stretto e alto, quando sarà alla temperatura di 170

gradi* mettere qualche ciambellina per volata a soffriggere, dopo un po nell'olio ci sarà dello zucchero bruciato (quello che esce dalle ciambelline), toglierlo con una schiumarola.
ps. se volete un gusto di arancia più spiccato potete mettere più buccia gratuggiata assieme allo zucchero oppure potete sostituire un po di latte con del succo fresco di arancia.



l'olio di semi di arachidi è consigliato per le fritture perchè rispetto ad altri oli di semi ha un "punto di fumo" più elevato, ovvero può raggiungere temperature elevate prima di bruciare e sprigionare sostanze tossiche.

**se non avete un termometro potete inserire nell'olio un cucchiaio di legno e quando attorno ad esso si formeranno delle piccole bollicine l'olio è a temperatura.*
Fate attenzione a mantenere la temperatura dell'olio costante, se le castagnole immerse nell'olio si coloriscono troppo velocemente togliete il pentolino dal fornello per 20-30 secondi in modo da abbassarla un po, questo anche perchè una cottura troppo repentina non fa in modo che si cuociano bene lasciando l'interno crudo.