

A Palermo per gustare le ciambelle fritte

Le ciambelle fritte palermitane sono morbidi dolci fritti che si trovano tutto l'anno in qualsiasi pasticceria, bar, panetteria, forno di Palermo e di tutta la Sicilia. Perfetti per colazione o merenda, si distinguono dai famosi "donuts" americani perché non prevedono tra gli ingredienti né uova e latte nell'impasto, né glassa. di seguito la ricetta.

Ingredienti:

500 g di farina

100 g di zucchero

250 ml di acqua

50 g di strutto

30 g di lievito di birra

Scorza di limone

Un pizzico di sale

Olio di semi per friggere

Preparazione: mescolate a temperatura ambiente in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro, la scorza di limone. Aggiungete il lievito sciolto in acqua tiepida ed impastate, aggiungendo la restante acqua di volta in volta. Riponete sempre in una ciotola l'impasto ottenuto non appena vi sembrerà elastico e fatelo lievitare, coperto da uno strofinaccio, per circa un'ora, fino a quando non lo vedrete raddoppiato.

Staccate poi dall'impasto dei tocchetti del peso di 50 g circa, dategli la forma di ciambella e metteteli a lievitare

per ancora un'ora circa.

Quando le ciambelle avranno raddoppiato le loro dimensioni, immergetele poche per volta in una padella capiente con abbondante olio caldo a 170 °C più o meno. Rigiratele di tanto in tanto fino a farle gonfiare e dorare da entrambi i lati, quindi riponete le ciambelle fritte su carta assorbente in modo che perdano l'olio in eccesso.

Ancora calde, aggiungete alle ciambelle fritte palermitane dello zucchero e...

Buon appetito!!!