



Chiacchiere fritte alla crema

16 Febbraio 2020



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
590K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

500 g di Farina 0

80 g di Strutto

2 Uova

70 ml di Latte

90 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

PER LA FARCITURA

400 ml di Crema pasticcera

Preparazione

- Setacciate la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia. Al centro versate le uova e sbattetele appena con la forchetta, poi unite lo zucchero, lo strutto, la scorza del limone grattugiato e un pizzico di sale.
- Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita partendo dal centro, unite anche il latte e poi iniziate a impastare fino a ottenere un composto liscio e morbido. Copritelo con pellicola alimentare e fatelo riposare per circa 30 minuti.
- Riprendete l'impasto, infarinatelo leggermente e stendetelo fino a uno spessore di circa 3 mm. Ritagliatevi dei quadrati di 10 cm di lato, appoggiate al centro un cucchiaino di crema pasticceria e poi piegateli a triangolo, sigillando bene i bordi.
- Scaldate l'olio in una padella con le pareti alte e friggetevi i triangolini, pochi alla volta, 1-2 minuti per lato. Controllate la cottura: appena assumeranno un colore biondo scuro toglieteli e appoggiateli su carta assorbente perché perdano l'olio in eccesso.
- Servite i triangolini tiepidi, se vi piace spolverizzateli con zucchero a velo setacciato; oppure decorateli con fili di miele, appena sciolto su fuoco bassissimo.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se non volete utilizzare lo strutto, sostituitelo con la stessa quantità di burro, che lascerete ammorbidire a temperatura ambiente per un'ora.
- Potete preparare da voi la crema, non è difficile come sembra. Se seguite questi consigli otterrete una crema liscia e morbida, e saprete anche come è composta. Cuocetela la sera prima e poi conservatela in frigo fino al momento di utilizzarla. Per un vassoio di triangolini per 6 persone, sbattete qualche secondo con le fruste elettriche 3 tuorli, aggiungete 60 g di zucchero e l'interno di mezzo baccello di vaniglia; frullate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete 45 g di farina 0 e amalgamate bene, facendo attenzione a non formare grumi. Portate a leggero bollore 300 ml di latte con la scorza del baccello di vaniglia e 15 g di zucchero, quindi eliminate il baccello e versate a filo il latte nella crema, mescolando con la frusta a mano; rimettete il composto sul fuoco a fiamma bassa per 5 minuti, senza smettere di mescolare. Appena si è addensata toglietela dal fuoco e versatela in un contenitore largo, mescolando con una spatola piatta per farla intiepidire; coprite la superficie con pellicola e mettete in frigo finché la crema si sarà raffreddata.