



## *Ciambelline fritte della nonna*

### Ingredienti per 4 persone:

- 130 g Patate
- 350 g Farina + altra per la spianatoia
- n° 1 Scorza di un'arancia
- 10 g Lievito per dolci
- n° 1 Uovo
- 150 g Zucchero semolato
- q.b. Olio di arachide per friggere

### Preparazione

1. Lessare le patate e schiacciarle in una ciotola con lo schiacciapatate. Aggiungerci 250 g di farina, il lievito, la scorza d'arancia (o, in alternativa, una fiala di aroma all'arancia) e 80 g di zucchero. Mescolare bene il tutto.
2. Passare sulla spianatoia e formare la classica fontana, romperci dentro l'uovo, sbatterlo con una forchetta amalgamando via via la farina intorno. Quando si sarà amalgamata metà della farina cominciare a impastare con le mani e formare una pallina di impasto che verrà riposta in frigo per almeno due ore.
3. Passate le due ore togliere dal frigo e stendere l'impasto dell'altezza di mezzo centimetro.
4. Con l'aiuto del tagliapasta formare dei cerchi e bucarli nel mezzo (come fossero degli occhi di bue di pastafrolla).
5. Friggere le ciambelline in abbondante olio di arachide caldo giusto il tempo necessario per la doratura, devono essere completamente immerse e la temperatura dell'olio deve essere intorno ai 180 °C (poiché appena si immergono l'impasto calerà di almeno 20 °C). Se siete sprovvisti del termometro apposito fare la prova con un cucchiaino di legno: immergerlo nell'olio e non appena si formeranno delle bollicine potrete cominciare a friggere.
6. Scolare le ciambelline su carta assorbente e, ancora calde, passatele nello zucchero semolato rimasto.

Nota: Le ciambelline sono buone appena fatte, quindi cuocerne la dose necessaria, se vi avanza l'impasto potrete sempre conservarlo in frigo per qualche giorno.