

Zeppole di San Giuseppe



Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr di patate
- 800 gr circa di farina
- 5 uova
- 5 cucchiaini di limoncello
- 50 gr di burro
- 1 scorza di limone grattugiata
- 1 cubetto di lievito di birra
- olio per friggere • zucchero

PROCEDIMENTO:

1. Lessate le patate in abbondante acqua per 40 minuti circa.
2. Spellarle ancora calde e passarle nello schiacciapatate.
3. Disporre la farina sulla spianatoia e al centro disporre le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, il lievito di birra e le patate schiacciate.
4. Lavorare incorporando man mano la farina e il limoncello.
5. Appena l'impasto inizierà a prendere consistenza, aggiungere la scorza grattugiata di limone.
6. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e non appiccicoso e formare un panetto morbido.
7. Formare con l'impasto dei cordoncini di un centimetro e mezzo di spessore. Tagliarlo quindi in pezzi lunghi una ventina di centimetri e incrociarne le estremità in modo da ottenere delle ciambelle.
8. Mettere a lievitare le zeppole al caldo per circa 2 ore distanziandole le une dalle altre.
9. In una padella dai bordi alti versare l'olio e quando sarà bollente, calare le zeppole. Friggere le zeppole finché non saranno dorate.
10. Lasciar sgocciolare le zeppole e ancora calde, passarle nello zucchero in modo che si cospargano di zucchero su tutta la superficie.