

## Castagnole di carnevale al liquore

### Procedimento

1. Su una spianatoia disporre la farina a fontana ed aggiungere il resto degli ingredienti ad eccezione dello zucchero a velo.
2. Impastare rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio e compatto e lasciarlo riposare per 5'.
3. Infarinare leggermente il tavolo di lavoro, o la spianatoia e tagliare l'impasto in più pezzi. Formare dei bastoncini della grossezza di un dito.
4. Tagliare i bastoncini a tocchetti di circa 1,5 cm.
5. Scaldare l'olio in una padella sufficientemente profonda e capiente e friggere le castagnole poche per volta, fino a farle dorare.
6. Scolare le castagnole e asciugarle su della carta per fritti, o su carta assorbente per alimenti.
7. Passare le castagnole prima nella bagna e poi nello zucchero. Servire.

### Consigli & curiosità

**a)** Le castagnole sono un tipico dolce di carnevale originario dell'Emilia Romagna, ma conosciuto e preparato in tutta Italia con diverse ricette e molteplici varianti.

**b)** Con la ricetta proposta si ottengono delle castagnole molto friabili e asciutte.

**d)** variante: 500 g di farina, 4 uova, 80 g di zucchero, 50 g di burro, 10 g di lievito chimico, 1 bicchierino di liquore all'anice, 1 bustina di vanillina, la scorza di 1 limone grattugiata. Per la cottura e la finitura: 1 l di olio di semi di arachide, 250 g di zucchero semolato, 300 ml di bagna all'alchermes o strega o limoncello o altro. Procedimento: precedere come sopra; dopo la cottura passare le castagnole prima nella bagna e successivamente nello zucchero semolato.

**Ricetta dello Chef A. Solillo**