

Zeppole o bignè di San Giuseppe

Ingredienti

250 g di acqua

50 g di burro

200 g di farina "00"

5 g di sale fino

10 g di zucchero

6 uova medie

700-800 g di crema pasticcera

3 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione



1. In una casseruola. portare ad ebollizione l'acqua con il burro, lo zucchero e il sale.
2. Togliere dal fuoco e aggiungere in una sola volta la farina mescolando continuamente.
3. Rimettere la casseruola sul fuoco e lasciare cuocere la pasta (polentino) fino a che non si stacca dalle pareti del recipiente e formi una palla ben omogenea (circa 3-4 minuti).



4. Mettere il composto in una bastardella o nella bacinella della planetaria e lasciare intiepidire appena, mescolando di tanto in tanto.

5. Incorporare le uova uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente si è ben incorporato.



6. Verificare la consistenza dell'impasto con le dita e se è necessario aggiungere altre uova. Il composto è pronto quando avrà raggiunto un aspetto lucido e una consistenza collosa, ma non liquida.

7. In una padella dai bordi alti scaldare l'olio ad una temperatura di circa 160-170°C.

8. Utilizzando due cucchiaini, passare più volte una noce di impasto da un cucchiaino all'altro, in modo da formare una sfera più o meno regolare, e porla nell'olio caldo.



9. Formare gli altri bignè e aggiungerle nella padella, senza riempirla eccessivamente, poiché durante la cottura i bignè triplicheranno il loro volume.



10. Rigirare di continuo i bignè in modo che possano dorarsi uniformemente.

11. Una volta che risulteranno dorati e leggeri, scolarli dall'olio e porli ad asciugare su carta assorbente da cucina.

12. Lasciarli raffreddare e utilizzando un sache a poche farcirli con crema pasticcera fredda.

13. Disporre i bignè di San Giuseppe su un vassoio e cospargerli con zucchero a velo.



Note e... Sonia consiglia

- a)** La pasta dovrà avere un aspetto coloso, ma non liquido.
- b)** Incorporare le uova al composto ancora caldo, in quanto una volta raffreddato non prende più corpo e le preparazioni tendono a gonfiarsi meno.
- c)** A piacere i bignè di San Giuseppe si possono decorare con un ciuffetto di crema pasticcera e mezza ciliegina candita o amarena sciroppata.
- d)** Trattandosi di un impasto che gonfia molto in cottura, non è indicato per creare le zeppole dalla forma a ciambella, in quanto si deformerebbero eccessivamente.
- e)** Variante 1 : 500 g di acqua, 500 g di farina, 125 g di burro, 650 g ca di uova, un pizzico di sale

Variante 2: 400 g di acqua, 400 g di farina, 80 di burro, un pizzico di sale, un pizzico di lievito chimico, 12 uova. Creare dei piccoli bignè su carta da forno e immergere in olio bollente. cuocere sommersi d'olio utilizzando uno scolapasta o altro. Ottimi per finger food salati es. ricotta e salmone affumicato, ricotta e tonno, ecc.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo