

Churros. Origine, curiosità e ricetta delle tapas dolci

scritto da Carmen Bilotta | 17/10/2017



Il loro nome significa “frittella” e sono tra i dolci spagnoli più conosciuti nel mondo. Stiamo parlando dei *Los Churros*, dolci fritti dalla forma cilindrica, il cui impasto ricorda quello della pasta choux dei bignè.

La caratteristica forma allungata, snella e affusolata dei **churros spagnoli** viene conferita loro introducendo l'impasto nella **churrera** (hurrera), una sorta di **siringa da pasticciare con una stella a forma di ugello** da cui esso viene spremuto direttamente in una pentola colma di olio bollente.

Churros spagnoli: bontà e calorie dalla colazione alla notte

Inzuppatisi nel **caffè**, nel cappuccino o accompagnati da una tazza di cioccolata calda e densa, i churros rappresentano uno dei piatti più amati dagli spagnoli che sono soliti **consumarli al bar per colazione** e merenda, nonostante siano delle vere e proprie bombe caloriche. Venduti lungo le

strade da **venditori ambulati**, sono anche uno **spuntino veloce durante la giornata** o per rifocillarsi al rientro da una notte in discoteca o da una delle tante feste che in Spagna si protraggono fino all'alba.

La tradizione madrilenas dei Las Churrerías

Una delle tradizioni di Madrid è quella di degustare i churros comodamente seduti all'interno dei **Las Churrerías** ossia locali storici dall'atmosfera suggestiva e affascinante che custodiscono aneddoti e racconti più o meno antichi. Da **Los Galayos**, uno di questi frequentatissimi locali madrileni, forse tra i più antichi (risale al 1894), i proprietari avvisano la clientela in questo modo: «*Lo churros y las porras se suelen tomar con tiempo y sin prisas!*» che tradotto vuol dire «**I churros si devono poter mangiare dandosi tempo e senza fretta!**».

Churros: dolci, salati, grossi e a ciambella

I Churros possono essere al naturale, ricoperti da una leggera spolverata di zucchero a velo, cioccolato fuso, crema o caramello oppure in **versione salata** e non è raro trovarli all'aglio o alla crema di baccalà.

Le varianti principali sono due: i **los parros** ossia dei churros più grossi, con il bicarbonato nell'impasto per ottenere croccantezza e una maggiore areazione all'interno, e i **los bunelos**, caratteristici della festività di Ognissanti, la cui forma ricorda quella di una ciambella, e arricchiti da un goloso ripieno al cioccolato, alla crema di caffè o alla crema pasticcera.

Origini e storia

Sebbene in tanti li considerino nati in Spagna, in realtà sull'**origine dei churros non disponiamo di dati certi**. Secondo gli studiosi, la loro storia si perde nella notte dei tempi e, per trovare una testimonianza del primo churro, bisognerebbe tornare alla creazione del mondo. In particolare, sono due le versioni più accreditate sulla loro nascita.

Secondo le fonti che negano la loro origine spagnola, pare siano stati i **Portoghesi a portare questi dolci in Europa**, dal lontano Oriente. Durante la dinastia Ming, profondi conoscitori ed estimatori delle tecniche culinarie cinesi, di ritorno da uno dei loro numerosi viaggi, pare che avessero portato con loro un piccolo segreto gastronomico: la ricetta della pasta per il **Youtiao**, conosciuto come **Youzagwei**, strisce di pasta salate e fritte, servite a colazione e consumate con **riso congee** e **tofu di latte**. I churros ne sarebbero, in un certo senso, i diretti discendenti sebbene in molti concordino nel sostenere che la forma originaria non fosse quella a stella che conosciamo oggi. Si dice, infatti, che i portoghesi furono costretti a modificare l'aspetto di quella pasta che originariamente era "tirata" perché in Cina, la condivisione delle conoscenze con gli stranieri era considerata un crimine capitale e, come tale, vietata e punita severamente.

Una seconda teoria, piuttosto accreditata tra gli storici dell'alimentazione e gli esperti del settore, **attribuisce l'origine dei churros ai pastori nomadi spagnoli** che trascorrevano la maggior parte del loro tempo sulle alture della penisola iberica. Impossibilitati a raggiungere le città per acquistare il pane, inventarono un impasto simile ma che potesse essere cotto agevolmente in padella. A sostegno di questa teoria ci sarebbe l'esistenza di una razza di pecore, la "Navajo Churro", discendente delle pecore "Churra", tipiche della penisola iberica, le cui corna ricorderebbero nella forma proprio questa pasta fritta.

In seguito, saranno i Conquistadores prima e gli immigrati spagnoli poi, ad esportare il dolce in Centro e Sudamerica, dove ogni nazione avrà modo di modificarne la ricetta originaria, adeguandola

al gusto delle popolazioni autoctone. Dai churros iberici sono nati il **churro relleno argentino**, con diversi ripieni; i **guava filled churros cubani**; il **dulce de leche-filled churro** proprio della tradizione messicana e i **chees filled churros uruguayani**.

Ricetta dei Churros spagnoli

Ingredienti (per 10 churros)

- 140 gr di farina 00
- 200 ml di acqua
- 120 gr di burro
- 100 gr di zucchero semolato
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- q.b. di zucchero a velo o semolato o cannella per cospargere i churros

Per friggere

- Olio di semi di arachide qb

Strumenti da utilizzare

- Sbattitore o planetaria
- Sac-a-poche con cono a stella

Procedimento

In un tegame dal fondo spesso mettere l'acqua, lo zucchero ed un pizzico di sale; mescolare e far sciogliere a fuoco dolce. Aggiungere il burro a pezzi, lasciarlo sciogliere e portate a bollore.

A questo punto, aggiungere in un sol colpo la farina setacciata e mescolare subito con un cucchiaino di legno, far cuocere il composto che - in brevissimo tempo - si compatterà e staccherà dalle pareti della pentola, formando una palla.

Sistemare l'impasto in una ciotola, allargandolo un po' così che possa intiepidire. Aggiungere le uova, una alla volta, e lavorare con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Mettere l'impasto in una sac-a-poche munita di beccuccio a stella, premere direttamente nell'olio ben caldo (circa 165°) realizzando dei bastoncini di circa 8 cm di lunghezza, che dovranno essere tagliati con le forbici così da fermare l'uscita dell'impasto dalla sac-a-poche.

Durante la cottura, girare i churros continuamente, così da farli dorare bene su tutti i lati; avranno bisogno di circa 2-3 minuti di cottura. Una volta pronti trasferirli su un piatto su cui si sarà adagiata della carta da cucina, o un foglio di carta per frittura, in modo da assorbire l'olio in eccesso.

Ancora caldi rotolare i churros nello zucchero semolato a cui si potrà mescolare anche della cannella in polvere. In alternativa, spolverarli con dello zucchero a velo. Servire immediatamente.

Come per la maggior parte dei dolci fritti, anche i churros sono sicuramente più buoni appena fatti, ancora caldi. Se lo si desidera è possibile conservare l'impasto in frigorifero, direttamente nella sac-a-poche, ma per un tempo non superiore alle 12 ore.

Churros al forno per una maggiore leggerezza

Se si volesse realizzare una ricetta più leggera, è possibile cuocere i churros in forno preriscaldato a 200°. Basterà realizzare i bastoncini direttamente su una teglia rivestita con carta forno, spennellarli con un po' d'acqua ed infornarli in modalità statica per 40 a minuti a 200° ed ancora 20 minuti a 160° per farli asciugare. Una volta pronti, è consigliabile lasciarli nel forno spento ancora per qualche minuto prima di sfornarli, in maniera tale che possa completarsi l'asciugatura. La versione al forno di questo dolce viene solitamente servita spolverizzata di zucchero a velo.