

Castagnole alla ricotta senza glutine

scritto da Virginia Pizza | 03/02/2018



Dolci, morbide, zuccherose e golose, piacciono proprio a tutti. Sono la specialità del Carnevale, scopriamo come prepararle senza glutine.

Castagnole, frittelle, tortelli, zeppole, in qualunque modo le chiamate sono i **dolci tipici del Carnevale**, diffusi in tutta Italia. **Di origine romagnola**, sono piccoli bocconcini di pasta fritta, fragranti e morbide all'interno della grandezza di una castagna (da qui il nome castagnola).

L'aggiunta della ricotta nell'impasto, le rende ancora più soffici ed è possibile seguire una ricetta facile e veloce per prepararle senza glutine.

Castagnole alla ricotta senza glutine

Ingredienti

- 250 gr di farina per dolci senza glutine
- 250 gr di ricotta

- 80 gr di zucchero semolato
- 2 uova
- ½ bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- buccia grattugiata di un limone
- limoncello q.b. (facoltativo)
- zucchero semolato per la copertura.

Procedimento

1. In una ciotola unire ricotta e zucchero e amalgamare bene con una spatola. Aggiungere le uova, la buccia grattugiata di un limone, un po' di [limoncello](#) ed il sale. Continuare a mescolare il tutto. Infine incorporare la farina con il lievito. L'impasto deve risultare liscio e compatto.
2. Scaldare l'[olio di semi di arachide](#) in una padella e, quando avrà raggiunto la temperatura giusta per friggere, far scivolare all'interno delle piccole palline di impasto create con l'aiuto di due cucchiaini.
3. Quando saranno ben dorate, prelevarle con la schiumarola e lasciarle asciugare su carta assorbente.
4. Ancora calde, rotolarle nello zucchero semolato oppure procedere con una una semplice spolverata di zucchero a velo. Le castagnole sono pronte per essere gustate.

Si possono preparare anche delle varianti, con l'aggiunta nell'impasto di pezzettini di mela o frutta secca.

A Carnevale ogni fritto vale!