

Graffe napoletane di Carnevale, la ricetta per non sbagliare

scritto da Redazione | 05/02/2017



Le Graffe napoletane di Carnevale sono dolci a base di farina e patate che vengono fritte e passate nello zucchero semolato. La loro sofficità e bontà le rendono uno dei dolci intramontabili in questo periodo dell'anno (e non solo).

A Carnevale non solo castagnole e [chiacchiere](#), ma anche **graffe napoletane**, un dolce che risale al XVIII secolo, quando a Napoli era forte e fervente l'influsso della dominazione austriaca; si possono, infatti, definire una rielaborazione semplificata dei famosissimi Krapfen.

Da allora, sia a [Carnevale](#) che in altri periodi dell'anno, questi dolci tanto semplici e buoni si preparano e si apprezzano con grande coinvolgimento del palato, come ogni pasta lievitata frita e passata nello zucchero che si rispetti.

La ricetta è molto immediata e facile ma, per delle buone e soffici graffe napoletane è importante che:

- si rispettino tempi e condizioni ottimali di lievitazione,
- si esegua una buona frittura in olio di arachide, il più indicato in cucina per queste operazioni.

Ricetta Graffe napoletane di Carnevale

Categoria: dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti

- 300 grammi di patate lessate, sbucciate e setacciate
- 300 grammi di farina "00"
- 60 grammi di burro morbido
- 2 uova intere
- 60 grammi di zucchero semolato
- 1/2 bicchiere di latte
- 10 grammi di lievito di birra disidratato (o secco, da sciogliere in poca acqua)
- 1 pizzico di sale
- olio di semi di [arachide](#) per friggere
- zucchero semolato per decorare

Preparazione dell'impasto

Unire tutti gli ingredienti e mescolare fino ad ottenere un impasto molto liscio, omogeneo ed elastico.

Ricordarsi di mettere da parte un po' di farina se si utilizza la planetaria per la lavorazione; qui sarà molto importante che si formi correttamente la gabbia del glutine e che l'impasto si incordi bene, essendo avvolto dalle uova e dal burro (per tale ragione, bisogna anche ricordarsi di ribaltare, più

volte, l'impasto con l'aiuto di un tarocco e riprendere la lavorazione con la macchina).

Creiamo le graffe

Trasferire l'impasto su un ripiano pulito e ben infarinato e lavorarlo leggermente per la **piratura**, l'operazione che consiste nell'arrotolare il composto girandolo tra le mani o sul piano di lavoro dandogli una forma sferica regolare (**1**). Ciò determinerà una crescita regolare durante la fase della lievitazione.

A questo punto iniziare a formare delle ciambelline con le mani (**2 e 3**), poggiandole su placche rivestite di quadrati di carta forno (**4**); questa operazione sarà utile nella frittura, per evitare di rompere o deformare le ciambelle stesse.

Lasciar lievitare bene, con cura e tempi necessari, sino al raddoppio di volume.

La frittura perfetta delle graffe

Quando l'olio sarà pronto, friggere le **graffe napoletane di Carnevale** tuffandole con tutta la carta da forno sui cui poggiano (**5**); quest'ultima si staccherà facilmente con l'ausilio di una pinza e aiuterà a non deformare l'aspetto delle ciambelle.

Una volta cotte, rotolare le **graffe** nello zucchero semolato (**6**).

Il consiglio è di consumarle quando saranno fredde, per apprezzarne meglio il sapore e la consistenza interna. Buon appetito!