

Graffe napoletane

- Ingredienti per 6 persone
- 1/2 kg di farina 00
- 250 gr. di patate bollite e schiacciate
- 60 gr. di zucchero + q.b. per servire
- 60 gr. di burro morbido
- 3 uova
- sale q.b.
- la buccia grattugiata di 1/2 limone
- 10 gr. di lievito di birra
- 60 gr. di latte tiepido
- olio per friggere q.b.
- cioccolato spalmabile q.b. per farcire

In una ciotola, sbattiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo. Uniamo il burro, il latte, il lievito e le patate, sempre mescolando. Incorporiamo la farina, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Impastiamo a mano. Una volta ottenuto un composto omogeneo, lasciamolo riposare coperto per 10 minuti, poi riprendiamolo e stacciamo dei tocchetti. Lavoriamolo a cordoncino sulla spianatoia e congiungiamo le estremita' per ottenere una ciambellina. Continuiamo fino a terminare l'impasto. Adagiamo le ciambelline su una teglia foderata con carta da forno, copriamole con un telo e lasciamole lievitare per circa tre ore. Dopodiche', riscaldiamo l'olio e friggiamo le graffe velocemente, fino a che sono ben dorate in superficie. Scoliamole sulla carta da cucina, sistemiamole su un vassoio e lasciamole intiepidire. Serviamole con una spolverata di zucchero semolato e, se gradito, il cioccolato spalmabile.