

Coriandoli e stelle filanti

Categoria: Feste e ricorrenze - Carnevale



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo dell'impasto

Coriandoli e stelle filanti sono il simbolo del Carnevale, per questo abbiamo voluto riprodurli sotto forma di golosi dolcetti ricoperti di zucchero a velo, molto simili, per consistenza, alle chiacchiere.

Unite all'impasto i vari coloranti, stendete la sfoglia non troppo sottile e ricavate tanti piccoli cerchietti e sottili stiscioline da friggere e proporre ai vostri bambini per la festa in maschera più divertente dell'anno: Carnevale!



Ingredienti per l'impasto

» Burro 30 gr	» Limoni la scorza grattugiata di 1 non trattato
» Coloranti alimentari giallo, rosso, verde, azzurro	» Uova 1 medio
» Farina 300 gr	» Vanillina 1 bustina
» Grappa 2 cucchiaini	» Zucchero 60 gr

per cospargere

» Zucchero a velo q.b.

per friggere

» Olio di semi q.b.

Preparazione



In una ciotola (o nella tazza di una impastatrice) versate la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro a cubetti, la grappa, la vanillina e la buccia grattugiata di 1 limone non trattato (1). Impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e compatto che coprirete con della pellicola e lascerete riposare al fresco per almeno 30 minuti. Dividete l'impasto in 4 parti (2) e scegliete il colorante alimentare che volete utilizzare per colorare l'impasto (3).





Aggiungete in ogni pezzetto di pasta un colorante diverso (4) , quindi impastate per amalgamarlo, aggiungendone fino ad ottenere l'intensità di colore desiderata.

Se dopo l'aggiunta del colorante la pasta vi sembrerà piuttosto molle o appiccicosa, unite altra farina fino a riottenere la consistenza originaria, compatta e asciutta. Non preoccupatevi se il colore dell'impasto non vi apparirà uniforme ma striato (5) , perché dopo la lavorazione con la macchinetta risulterà perfettamente omogeneo. Lavorate ogni pezzetto di pasta colorata con l'apposita macchinetta (6) tirando una sfoglia non troppo sottile (posizionate il rullo della macchina sulla penultima tacca). Se durante le varie fasi della lavorazione la pasta si lacererà passando attraverso i rulli, infarinatela e ripassatela fino alla perfetta riuscita della sfoglia.



Ricavate due sfoglie per ogni tipo di colore: tagliate la prima a striscioline (7) dello spessore di $\frac{1}{2}$ cm (per le stelle filanti) e ricavate dalla seconda tante piccole sagome circolari (7) servendovi di un coppa pasta del diametro di cm 2,5 (per i coriandoli). Non buttate via i ritagli: impastateli di nuovo per ottenere un'altra sfoglia oppure friggete anche quelli assieme ai coriandoli (8).



Versate in un tegame dai bordi alti dell'olio di semi, portatelo a temperatura (deve essere caldo ma non bollente) e friggete a fuoco basso, per pochi istanti e rigirando continuamente, sia le stelle filanti che i coriandoli, avendo cura di immergere le striscioline in modo disordinato (9) e di non fare scurire troppo i dolci (10-11) poiché, in tal caso, perderebbero il loro colore predominante. Con una schiumarola scolate e ponete ad asciugare i dolci su di un piatto foderato con carta assorbente da cucina (12), quindi trasferite su di un piatto da portata e cospargete con lo zucchero a velo.

Consiglio

Se volete essere ancora più originali, potete avvolgere le striscioline di pasta che formeranno le stelle filanti su di un cilindro di metallo (quello per cannoli) e immergerle così nell'olio caldo: quando saranno cotte lasciatele raffreddare e poi sfilatele delicatamente. Avrete ottenuto delle **stelle filanti arricciate** !

Non sapete come tirare la sfoglia utilizzando l'apposita macchinetta ? Imparate guardando nella scuola di cucina di Giallozafferano! [Clicca qui!](#)