

📌 Categoria: Antichi Sapori - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 10 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: più il tempo di lievitazione (circa 3 ore)

Le graffe sono dolci e soffici ciambelle fritte che si preparano a Napoli durante il periodo di Carnevale. L'impasto che deve lievitare più volte, è a base di farina e patate lessate e schiacciate.

Le graffe sono un dolce tipico della tradizione napoletana che a molti evocano ricordi d'infanzia, quando da bambini queste ciambelle venivano preparate in casa e divorate in un batter d'occhio.

A Napoli le graffe si possono trovare tutto l'anno; in particolare vengono consumate al bar insieme a un buon caffè bollente, ma il periodo dell'anno in cui si preparano in casa è quello carnevalesco.

Le graffe sono diffuse anche in altre parti d'Italia, come ad esempio in Sicilia: qui però prendono altri nomi a seconda della zona.

L'impasto delle graffe è soffice e gustoso, il segreto sta tutto nella lievitazione che deve avvenire in più tempi. Per una riuscita ottimale, le graffe devono essere fritte alla giusta temperatura e rigirate più volte, in modo da gonfiarsi e cuocersi all'interno ed avere quel tipico colore dorato che contrasta con il bianco dello zucchero con cui vengono cosparse.

Se non avete mai assaggiato le graffe, concedetevi questo peccato di gola almeno una volta!



Per 20 graffe

>> Burro 100 gr	>> Miele di acacia 1 cucchiaino
>> Farina manitoba 500 gr	>> Patate lessate (farinose e non acquose) 300 gr
>> Latte fresco intero 120 ml	>> Sale 8 gr
>> Lievito di birra 25 gr	>> Uova medie 3
>> Limoni la buccia grattugiata di 1	>> Zucchero 60 gr

Preparazione



Lavate le patate e lessatele con tutta la buccia in abbondante acqua (1). Nel frattempo sciogliete metà dello zucchero nel latte intiepidito, poi versate il liquido in una ciotola (2), nella quale sbriciolerete il lievito di birra (3); aspettate di vedere comparire della schiuma in superficie.





Unite nella ciotola 130 gr di farina (4) e mescolate con una forchetta fino ad ottenere una pastella senza grumi (5) che coprirete con della pellicola trasparente e lascerete raddoppiare di volume, per 40-50 minuti circa. Sbucciate le patate e schiacciatele con l'apposito attrezzo facendo cadere la purea in una ciotola (6), quindi lasciate intiepidire.



Ponete la restante farina in una ciotola, aggiungete le patate ormai tiepide (7), lo zucchero restante, il sale, il miele, la buccia grattugiata di 1 limone, le uova leggermente sbattute (9).



Unite poi il composto di lievito che avrà raddoppiato il suo volume (10). Impastate per bene (11) e quando tutti gli ingredienti saranno uniti, aggiungete il burro a temperatura ambiente (12) spezzandolo con le mani.



Lavorate per amalgamare tutti gli ingredienti (13) poi impastate per almeno 10 minuti il composto su di una spianatoia, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (14), che lascerete lievitare nella ciotola cosparsa con poca farina e coperta con pellicola trasparente (15).



Lasciate lievitare l'impasto per almeno due ore o fino a che il suo volume non sarà raddoppiato (16). Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, rovesciatelo su una spianatoia infarinata (17), e lavoratelo per ottenere un cilindro (18).



Dal cilindro ricavate dei pezzetti del peso di circa 60 gr l'uno (19-20-21) con i quali formerete delle palline.





Schiacciatele e bucatele al centro, infarinandovi le mani se l'impasto risulta un po' appiccicoso. Divaricate leggermente l'impasto per formare un buco un po' più largo (22) e poggiate le ciambelline ottenute su una teglia da forno o su un canovaccio infarinato (23). Quindi coprite le ciambelline con un altro canovaccio e lasciatele lievitare per un'altra ora, o fino al raddoppiamento del volume (24).



Trascorso il tempo necessario, friggete le ciambelle in abbondante olio di semi di arachide (25) che porterete a 170-180 gradi; le ciambelle devono galleggiare nell'olio e devono essere rigirate due- tre volte per lato in modo da potersi dorare uniformemente e gonfiarsi per bene (26). Scolate le graffe con una schiumarola e mettetele a scolare su della carta assorbente, poi cospargetele con dello zucchero semolato (27).

Consiglio

Mettete un dito di zucchero semolato in una piccola ciotolina e fateci rotolare dentro una graffa alla volta; lo zucchero si ungerà presto e non attaccherà più come prima, quindi se vorrete cambiarlo, eviterete di buttarne via troppo.