

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Zippulas della Sardegna

" Is 'izzipulas".... che piacciono a me!



Difficoltà
difficile



Quantità
6 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Farina - 750 g (250 g di farina di semola rimacinata e 500 g di farina 00)
- uova - 2
- latte - 500 ml
- lievito di birra - 25 g
- un cucchiaino di lievito in polvere per torta
- ricotta asciutta - 150 g
- patate vecchie bollite - 500 g
- zafferano - 1 bustina
- sale - un cucchiaino scarso
- arancia - 1 succo e buccia grattug.
- limone - 1 grattug.
- fil'e ferru - 50 ml
- un cucchiaino di zucchero

Preparazione

Le zeppe sarde si fanno in mille modi! Ogni casa ha la sua ricetta, più o meno ricca di ingredienti.e... ognuno dice che la sua è la più buona! Io non amo in modo particolare i fritti di Carnevale, ma questa è quella che più apprezzo! Era la ricetta di mia suocera! Prima di tutto ho fatto bollire le patate vecchie in acqua salata. Ho appena stemperato metà del latte e vi ho sciolto il lievito di birra e un cucchiaino di zucchero. Nell'altra parte di latte ho sciolto lo zafferano. Nella planetaria (se volete fatele a mano come si facevano prima!!!) ho messo la farina, le patate sbucciate calde e schiacciate, la ricotta schiacciata, il limone grattugiato, l'arancia grattugiata e poi spremuta, il latte con lo zafferano, il cucchiaino di lievito in polvere e ho fatto andare la planetaria con il gancio. Ho aggiunto un uovo per volta e poi il liquore e infine il latte con il lievito sciolto. Ho impastato a velocità media, per almeno 15 min. fino a che l'impasto era liscio ed elastico. Far lievitare coperto in luogo caldo fino a che sarà raddoppiato. (Circa 1 ora a seconda del luogo più o meno caldo) Ora viene la parte più tosta! Mettere a scaldare una capace padella di olio per friggere e appena caldo prelevare con le mani bagnate di latte o acqua, un po' di impasto, che sarà molto morbido. Fare una specie di bastoncino che unirete alle estremità molto velocemente. Friggere e aiutandovi con un bastoncino fate roteare la fritella per allargare il buco centrale. Fate dorare. Scolate e ricoprite con lo zucchero semolato.

