



www.napoli-turistica.com

Un blog di informazione turistico-culturale, perchè ci piace scrivere delle nostre avventure alla scoperta di Napoli e della Campania e speriamo così di contribuire a promuoverla.

Zeppole di San Giuseppe

La tradizione gastronomica partenopea prevede, per il 19 marzo, la preparazione delle tradizionali zeppole di San Giuseppe, un dolce di pasta choux ricoperto di crema pasticcera e un'amarena in cima per completare quest'opera di bontà.

Tempo di preparazione 50 m - **Tempo di cottura** 25 m

INGREDIENTI

Uova 4, Farina 00 150 g, Acqua 250 ml, Burro 45 g, Sale fino 1 pizzico

Per la crema pasticcera: Zucchero 70 g, Amido di mais 20 g, Latte intero 200 ml, Uova 2, tuorli, Vaniglia 1/2 baccello

Per guarnire: Amarene Sciropate 4, Zucchero a velo una spolverata

PREPARAZIONE

- Versare in un pentolino l'acqua insieme al burro. Appena raggiunto il punto di ebollizione, aggiungete la farina e mescolate.
- Rimuovete la pentola dal fuoco e aggiungete le uova una alla volta.
- Fate raffreddare il composto preparato e nel frattempo procuratevi una leccarda.
- Rivestite la leccarda con un foglio di carta da forno.
- A questo punto, aiutandovi con una sac-à-poche, disegnate un cerchio di pasta a doppio giro (uno sopra l'altro) per formare la ciambellina.
- Per coloro che le preferissero **fritte**, portate a temperatura una generosa dose di olio di semi e friggete le vostre zeppole di San Giuseppe finché non diventeranno leggermente dorate.
- Per coloro che le preferissero **al forno** preriscaldato ventilato a 205° e lasciate cuocere per 25 minuti circa sul ripiano più basso. Un consiglio: impostate il timer a 20 minuti; trascorso questo tempo, lasciate cuocere per ulteriori 5 minuti a forno semi-aperto.

Per la crema pasticcera: è necessario far bollire l'acqua insieme allo zucchero e al latte. Aggiungete l'amido, le uova e fate cuocere fin quando tutti gli ingredienti non saranno bene amalgamati.

Per guarnire: Farcite le zeppole di San Giuseppe con la crema pasticcera precedentemente preparata e lasciata raffreddare. Guarnite con le amarene e una spolverata di zucchero a velo.

Facebook: <https://www.facebook.com/Napolituristica.lb/>

Instagram: <https://www.instagram.com/napolituristica/>