



I miei Friciò alla piemontese

La particolarità è che uniscono alla tradizione del “friciò” piemontese l'utilizzo della pasta choux, base per la realizzazione dei bigné.

Dosi per 20 pezzi circa

Difficoltà: bassa

Costo: basso

200 ml di acqua

50 ml di latte

50 gr di burro

50 gr di zucchero

3 uova a temperatura ambiente.

150 gr di farina

1 bustina di lievito

scorza grattugiata di un arancio bio (o in alternativa una fialetta di aroma)

60 gr di uvetta

un pizzico di sale

olio di semi per friggere q.b

zucchero semolato

Per prima cosa, mettiamo in ammollo le nostre uvette in una scodellina con acqua tiepida per tre- quattro ore in modo che si riprendano e tornino belle gonfie.

In un tegame portate a bollore l'acqua, il latte e il burro. Raggiunto il bollore togliete da fuoco e versate in un sol colpo tutta la farina (precedentemente setacciata), mescolate molto velocemente con un cucchiaio di legno in modo che non si formino grumi.

Riponete sul fuoco e cuocete per un altro minuto sempre mescolando finché l'impasto non si staccherà dalle pareti.

Versate il composto in una planetaria munita di gancio foglia e iniziate ad aggiungere le uova, una per volta, avendo l'accortezza di non aggiungere la successiva fino al completo assorbimento della precedente.

Staccate con una leccapentole il composto che inevitabilmente si attaccherà alle pareti.

Sempre mescolando unite lo zucchero, il pizzico di sale, il lievito setacciato, la scorza d'arancio e l'uvetta scolata e lievemente strizzata.

Ora mettete a scaldare, in un tegame o in una friggitrice, abbondante olio.

Quando sarà giunto a temperatura (il che si valuta immergendovi uno stecchino di legno: se “frigge” l'olio è pronto), aiutandovi con due cucchiaini formate delle piccole palline e buttatele nell'olio.

Mettetene poche perché in cottura si gonfieranno e dovranno essere rigirate più volte.

Quando saranno uniformemente dorate, scolatele su della carta assorbente quindi spolverizzate con lo zucchero e servite calde!

Personalmente mi piace lo scricchiolio dello zucchero semolato al morso, ma se preferite potete rifinire con abbondante zucchero a velo!

Una variante per i più grandi? Fate riprendere le uvette chiuse per un paio di giorni in un barattolo ermetico riempito con grappa o con rhum . Otterrete così delle uvette alcoliche che daranno una marcia in più ai vostri fricìò.

Alla prossima ricetta!

Enrica