

---

# Fiori fritti di carnevale

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## Una tipica ricetta spagnola per un festoso carnevale

I fiori fritti di carnevale sono dei dolci tradizionali in alcune regioni della Spagna, come la Mancia, l'Estremadura e la Galizia e sono conosciuti con molti nomi: *flores manchegas*, *fleur de Lis*, *floretas* (che di solito hanno il miele), *florón* o *hojuelas*. Questi dolci sono tipicamente mangiati in prossimità del carnevale e talvolta fino alla Pasqua. È necessario procurarsi uno stampo in ferro (o altro materiale adatto alla frittura) a forma di fiore. **Ingredienti per circa 40 fiori fritti di carnevale** 300 g di farina di frumento 500 ml di latte intero 3 uova grandi scorza grattugiata di 2 limoni 75 ml di anice (in più o in meno a seconda dei gusti) 2 litri di olio di semi di girasole (per friggere) 15 g di zucchero un pizzico di sale zucchero per spolverizzare e decorare q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora (più il tempo di riposo di mezz'ora) Lavare e asciugare i limoni, quindi grattugiarne la buccia senza prendere la parte bianca e mettere da parte. Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola fino a ottenere un composto omogeneo e dal colore chiaro. Aggiungere nella ciotola con le uova, il latte, un pizzico di sale, la farina, la scorza di limone e l'anice. Sbattere fino ad ottenere una crema dalla consistenza densa simile a quella della crema pasticcera o delle frittelle: il composto non deve risultare denso ma neppure deve colare e, cosa molto importante, non deve contenere grumi. Se possibile, lasciare riposare il composto, coperto da un canovaccio, per mezz'ora. Per realizzare la forma dei fiori è necessario disporre di uno speciale stampo in ferro a forma di fiore, farfalla o stella (per realizzare forme come nella foto dell'articolo). Versare abbondante olio di semi di girasole in una padella profonda o una casseruola e scaldare a fuoco medio. Quando l'olio è ben caldo, adagiare all'interno lo stampo per i fiori. Quando lo stampo è molto caldo, introdurlo nell'impasto ma senza raggiungere il bordo, solo un centimetro della sua altezza più o meno (questa operazione è molto importante affinché il fiore si stacchi dopo senza difficoltà). Introdurre nella padella lo stampo impregnato con l'impasto e appoggiarlo sul fondo e, dopo qualche secondo, sollevare lo stampo. Il fiore di carnevale dovrebbe staccarsi e restare nella padella. Una volta staccato, lasciare il fiore friggere qualche istante fino a quando non avrà assunto una buona consistenza, una certa croccantezza e un colorito dorato. Infine, una volta fritto, disporre ogni fiore su carta assorbente, in modo da assorbire l'olio in eccesso, e passarlo quando è ancora caldo nello zucchero (in modo che questo si attacchi alla frittella). Servire i fiori fritti di carnevale tiepidi o quando si sono raffreddati.