

Frittelle di Carnevale, 10 consigli per friggerle alla perfezione [FOTO]

Autore: cinziaR

Data: 28 Gennaio 2020



[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_322735?']

[amazon_link

asins='B01HBKM8Z6,B01HIBC9SE,B07PGPW8W8,B06XCDGSBV,B07MTPC7M6,B01HBK8VCA,B07XV
? template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id='b3661436-5428-
496b-bfa1-3704e85d9435?']

La prima cosa da considerare quando si frigge è la scelta dell'olio da utilizzare. In realtà si può scegliere qualsiasi **olio per friggere le frittelle** di Carnevale ma, dopo averlo scelto, bisogna considerare qual è il suo punto di fumo, ovvero la temperatura oltre la quale l'olio brucia diventando tossico. Più alto è il punto di fumo, più tempo l'olio ci metterà a consumare il suo residuo acquoso, garantendoci una **frittura di frittelle e chiacchiere** migliore.

Questi sono i punti di fumo dei principali oli in commercio:

- Olio extravergine di oliva: 210°
- Olio di semi (girasole, mais): 130°/135°
- Olio di soia, di arachide: 190°/200°

Considerando che la **temperatura di frittura** deve essere compresa tra i 165° e 185°, si evince che gli oli di semi di girasole e di mais non sono assolutamente adatti per la frittura avendo un punto di fumo più basso dei 165° minimi per friggere e sotto i quali l'alimento si lessa assorbendo olio. **L'olio di arachide è stato classificato come il miglior olio per friggere.** In realtà potrebbe essere utilizzato anche l'olio extravergine di oliva, dato il suo punto di fumo molto alto, ma la frittura risulterebbe molto pesante poiché gli alimenti tenderebbero ad assorbirlo molto.

Vediamo adesso **come friggere le frittelle di Carnevale:**

1. Prima di tutto la consistenza dell'impasto deve essere morbida ma non così liquida da farlo scivolare dal cucchiaio
2. L'**impasto delle frittelle è perfetto** quando si stacca un po' faticosamente dal cucchiaio e dovete aiutarvi con un altro cucchiaio per farlo cadere dentro la pentola con l'olio
3. Per ottenere una consistenza perfetta della pastella vi conviene aggiungere dell'[amido di mais](#) per circa un terzo della quantità totale
4. Scegliete un tegame preferibilmente di acciaio (mantiene la temperatura) e dai bordi alti
5. Portate la temperatura dell'olio tra 165° e 185° usando un **termometro da cucina**
6. Usate abbondante olio perché in questo modo le **frittelle di Carnevale** saranno ben cotte e non bruciate
7. Mettete l'impasto nell'olio non appena la temperatura è ideale usando il cucchiaio e distanziate bene le frittelle nell'olio, il quale non va rabboccato per nessuna ragione al mondo
8. Fate in modo che la temperatura non scenda mai sotto i 165°, cosa che avviene ogni volta che si immerge la pastella
9. A proposito di ciò, la frittura, in generale ha più successo se la **pastella è fredda** e l'olio ha una temperatura perfettamente calibrata.
10. Quando le **frittelle sono gonfie e dorate**, scolatele dall'olio, appoggiatele su carta assorbente e aggiungete lo zucchero.

Leggi: [Frittelle di Carnevale senza glutine: come farle in casa](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/frittelle-di-carnevale-10-consigli-per-friggerle-alla-perfezione-foto/>

Generato il 18/06/2026