

## Carnevale, trionfo di chiacchiere e frittelle: tutti i trucchi per una frittura perfetta

Autore: Redazione

Data: 15 Febbraio 2023



### Come fare una frittura perfetta

Partiamo dalla **prima fase, cioè la preparazione e gli impasti**. È molto importante **usare gli ingredienti a temperatura ambiente**, con precisione nelle quantità. Un impasto fluido richiede una farina setacciata, in modo da evitare i grumi. Scegliete una ricetta e seguitemela, senza “colpi” di testa: nella pasticceria è importante essere precisi!

Molta attenzione **va dedicata anche a tempi**, perché molti impasti richiedono riposo – e non è un caso. Attenzione anche alle **dimensioni**, perché per una cottura ideale ogni elemento (come nel caso delle frittelle) deve essere della stessa grandezza.

Quando vi mettete al lavoro sui vostri dolci di [Carnevale](#) fritti, va benissimo **un piano in legno**, in acciaio o in marmo, ma è molto importante infarinare la superficie, se necessario. Se avete la

necessità di fare scivolare un impasto dentro l'olio caldo per la frittura, il trucchetto è bagnare il cucchiaio (o comunque lo strumento che usate per dosarlo) nell'olio.



Come fare una frittura perfetta

**Come friggere**

Per una **frittura perfetta**, la pentola deve essere capiente, l'olio abbondante e non deve mai fumare. Sebbene spesso si pensi che non sia così, il più adatto è **quello d'oliva**, che rimane ottimo fino a 200°C. Va benissimo anche l'**olio d'arachidi**, che ha un punto di fumo a 190°C. Ma come capire se la temperatura è giusta? L'ideale è tuffare poco impasto, giusto una nocciolina.

Non mettete mai a friggere troppi elementi tutti insieme e non fate scaldare eccessivamente l'olio. Una volta **ultimata la frittura**, fate colare bene l'olio, meglio con l'aiuto di una schiumarola. Asciugate l'olio in eccesso con la carta assorbente così potrete eliminare l'unto in più.

Dopo la frittura, è il momento di eventuali guarnizioni, farciture e completamenti. Per **farcire**, munitevi di sac à poche. Se, invece, dovete mettere **zucchero a velo**, fate prima freddare un po' i [dolcetti](#), perché altrimenti lo assorbirebbero. Il miglior modo per assaporare e gustare una frittura perfetta, è servirla ancora tiepida. Non abbiate fretta! Vale sicuramente la pena di aspettare un po'.

**Foto in evidenza:** Blazej Pieczynski – originally posted to Flickr as Faworki: #022, [CC BY-SA 2.0](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/carnevale-come-fare-la-frittura-perfetta/>

Generato il 25/04/2025