

Arancini di carnevale



Gli arancini di carnevale sono una ricetta tipica marchigiana, preparati nel periodo di carnevale in ogni parte d'Italia. Sono dei buonissimi dolcetti fritti al gusto di arancia.

Esecuzione: Media

Preparazione: 30 + riposo

Cottura: 20

Dosi per 6 persone

Ecco come preparare gli arancini di carnevale. Scalda il latte a microonde per pochi secondi per renderlo tiepido e scioglierci dentro il lievito di birra. Mescola i 200 grammi di zucchero con la buccia grattugiata delle arance profumate e non trattate.

In una ciotola, prepara la pasta aggiungendo alla farina le uova, i 60 grammi di zucchero, il latte con il lievito e il burro ammorbidito. Una volta impastata, lasciala lievitare per almeno un paio d'ore in luogo caldo coprendo con un panno.

Quando la pasta ha riposato e lievitato, stendila con un mattarello fino ad ottenere lo spessore di circa mezzo centimetro; cospargi la pasta con il preparato di zucchero e scorza di arancia ed arrotolala molto stretta.

Adesso taglia il rotolo formando delle girelle alte un paio di centimetri e lasciale riposare stese per circa mezz'ora.

Scalda l'olio per friggere in un'ampia padella e, una volta pronto, immergi pochi arancini alla volta girandoli da ambo i lati e scolali in carta paglia o carta da pane. Evita la comune carta da cucina perché vi si attaccherebbero gli arancini.

Se vuoi evitare di friggere gli arancini di carnevale, puoi cuocerli in forno a 180° C per circa 20 minuti... anche se non è la stessa cosa! :)

Se non hai ancora una friggitrice, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 6 persone

- 2 uova
- 250 ml di latte
- 50 g di burro
- 600 g di farina
- 25 g di lievito di birra
- buccia grattugiata di 3 arance
- 200 g + 60 g di zucchero
- olio per friggere