

LA RICETTA

Oliebollen

CULTURA

06_06_2022



Questo è un piatti tipico fiammingo, la cui prima ricetta stampata data del 1660 (il secolo di Fabritius). E' popolare in Olanda e in Belgio. Sono venduti ai chioschi o preparati in casa, dove sono serviti tradizionalmente assieme al caffè.

Sono facili da fare, quindi possiamo farli anche noi e servirli con il té o il caffè.

Ingredienti per 6 persone

1,25 kg farina
75 g Lievito di birra fresco
50 g Zucchero
75 g Olio di girasole
550 g Uvetta
15 g Sale
9 dl Latte intero
Scorza di limone q.b.
Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Sciogliete il lievito in un poco di latte, aggiungete tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'olio di girasole e dell'uvetta, e lavorate il tutto sino ad ottenere un impasto liscio, di media consistenza.

Aggiungete l'uvetta e lasciate lievitare la pasta. Con un cucchiaino prendete piccole porzioni di pasta, formate delle palline e mettetele a friggere nell'olio di girasole bollente. Quando sono dorate, scolatele su carta assorbente, sistematele in un bel piatto e spolveratele di zucchero a velo.

Servite gli olieballen caldi o a temperatura ambiente.

Consigli pratici:

- Per un'ottima riuscita della preparazione degli Olieballen la temperatura della pasta durante la lievitazione dovrà essere di circa 25 °C.
- L'uvetta può essere sostituita da mele tagliate a dadini piccolissimi.