



Le rose: dolci di carnevale - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Eccomi finalmente, a mostrarvi la mia lunghissima domenica di dolci carnevaleschi. Le ricette ve le ho già postate nel ricettario del Veneto.

Per Cristina: ti avviso, io ho fatto un errore con le rose, perché ho messo la pasta a riposare in frigo (non va fatto) e l'ho "abbronzata" un po'.

Per i galani RL non va bene, perché così non fanno le bolle caratteristiche e devono stare dorati, ma se vuoi provare anche tu "sbagliando" e lasciando la pasta in frigorifero a riposare, e stendendola un pochino più spessa che non per i galani, forse fa al caso tuo (mi riferisco al tuo intervento nell'altro post).

Io ho tirato la pasta con la "nonna papera" all'ultima tacca di spessore, quindi sottilissima.

Dunque, cominciamo:

ore 10.00: preparazione lievito e impasto frittelle (con pausa Messa in mezzo però!) e crema di ricotta. Vi presento il mio regno (nella foto sembra molto più grande di quello che è: manca il blocco forno/freezer/frigo sulla sinistra)



gli ingredienti piazzati (la zuccata in primo piano nella busta trasparente, la ricotta di pecora col suo INTENSO PROFUMO :sick: dietro)



la crema di ricotta



quella che è avanzata e ho surgelato su consiglio di Cristina per la prossima volta (cioè per il compleanno del



fidanzato che adora i cannoli



e l'impasto delle frittelle nel forno spento a lievitare per 6 ore (in primo piano la copertina della mia bambola da piscina con sotto....ANNALUNAAA!!!! è lì da 24 ore ed è pieno di brofoli!è vivoooo!!!! :woot:)





Ecco, dopo la pausa pranzo (per le cronaca Tortellini di Valeggio in brodo e Bollito con la Pearà : tipica cena invernale della tradizione veronese), ho fatto la pasta dei galani



e la crema pasticcera
[immagine non più disponibile]

Ho aspettato ancora un pochino (riposo pasta, scadenza 6 ore e raffreddamento crema + aggiunta di zuccata e gocce di cioccolato alla crema di ricotta) e poi la botta finale: vi mostro, nell'ordine, gli attrezzi usati per le rose (e si capisce quant'è vecchiotto lo stampo: fabbricato da un meccanico/tuttofare che lavorava nella fabbrica di salumi di mio nonno più di 60 anni fa!), il "taglio" e la frittura





raccomando, per la frittura, una cosa importante: bisogna immergere in olio profondo le rose, pochi istanti, e poi bisogna riportarle in superficie così si aprono.
Se si lasciano immerse, la forza delle bollicine della frittura schiaccia i petali contro il paletto di legno (o il manico del mestolo) e il fiore non si apre (restano anche più fragili, non so perché).
La cottura comunque è brevissima e con l'impasto che ho usato resta molto asciutta.

L'impasto delle frittelle dopo le 6 ore, l'ho poi diluito con poco latte freddo
[immagine non più disponibile]
tradimento da parte del fidanzato!!!!!!





e il risultato finale, molto gradito da tutti.
Come ho scritto ieri, la crema di ricotta era stupenda, dolce il giusto (hai ragione Cristina, 350 grammi sono più che sufficienti), le frittelle belle gonfie e leggere e....si sono spazzolati tutto!





lo stampo, me l'aveva fatto un meccanico. Forse dovrete rivolgervi a una fabbro. Facendo le cose più semplici, forse un coppa pasta a forma di fiore, incidendo con un coltello i petali più profondamente verso il centro in modo che poi si aprano, potrebbe essere una soluzione. Poi si mettono due fiori uno sopra l'altro leggermente sfalsati e si immergono nell'olio con un bastone (il mio è un ramo dell'olivo che ho in giardino) o il manico di un mestolo vecchio (un po' grosso, magari) o anche un manico di scopa (di legno...pulito e levigato).