

San Giuseppe e gli sfinci

Author : Josie

Date : 19 marzo 2015



Buongiorno lettrici e lettori,

oggi come ben sapete c'è una ricorrenza antica ovvero **la festa del papà**.

La sua storia risale nel Medioevo, quando cominciò a fiorire una devozione a San Giuseppe ad opera dei monaci benedettini che iniziarono ad inserire il suo nome nei calendari liturgici. Ma la festività fu inserita nel calendario romano da Papa Sisto V intorno al 1479 e resa obbligatoria poi nel 1621 da Gregorio VI.

Nei paesi nordici d'Europa viene celebrato a Novembre mentre nella stragrande maggioranza dei paesi del mondo lo si festeggia il 19 marzo. Per questa occasione ogni bambino e ogni bambina prepara un pensiero in suo onore, mentre noi di PaginaQ vi lasceremo due ricette golose.

Prepareremo **le sfinci**, dei dolcetti tipici di molte zone della Sicilia e specie nel palermitano tramandata dalla cultura araba. Sono così chiamate perché una volta erano legate alla ricorrenza di San Giuseppe. Ancora oggi gli arabi le chiamano *Sfang* o *Isfang* per indicare morbide frittelle condite con il miele. Oggi le si possono trovare quasi tutto l'anno nelle pasticcerie di Palermo.

Vi sono due tipi di ricetta, una semplice e l'altra con crema di ricotta.

La prima sotto indicata è semplice e poco impegnativa detta anche "**sfinci di prescia**" cioè di fretta e quindi facili e veloci da farsi.

La seconda invece sono dei bignè fritti e poi riempiti e decorati.

Sfinci di patate

Ingredienti:

**Procedimento:**

Per prima cosa mettete a lessare le patate. Quando sono cotte ottenete un purè con lo schiacciapatate. In una ciotola riunite la purea di patate con la farina poi aggiungete le uova una alla volta. Fatto ciò aggiungiamo tutti gli altri ingredienti, ricordando di sciogliere il lievito di birra in mezzo bicchiere di latte tiepido. Amalgamate il tutto ottenendo una pastella semiliquida.

Copritela e fatela riposare e lievitare per almeno due ore o meglio fino a che non raddoppia.

A questo punto friggete in olio abbondante la pastella a cucchiaiate. Quando saranno le palline saranno dorate, adagiatele su un vassoio con carta assorbente così perdono l'unto.

Ora che son pronte le nostre *sfinci* conditele con un po' di zucchero.

Sfinci ripieni

Ingredienti:

Ripieno:

600/700 gr di ricotta di pecora (va bene anche quella vaccina)

180 gr di zucchero a velo

60 gr di gocce di cioccolato

Decorazione:

granella di pistacchi q.b

canditi q.b

**Procedimento:**

Per prima cosa preparate la crema di ricotta.

Se avete la ricotta di pecora dovrete setacciarla, nel caso abbiate preso quella vaccina non occorre.

In una ciotola lavorate con un cucchiaio la ricotta fino a farla diventare liscia poi aggiungete lo zucchero a velo e le gocce di cioccolato e rilavoratelo ancora per 5 minuti. Dopo ciò ponetelo in frigo ricoperto da un canovaccio.

Passiamo alla *pasta choux* o pasta per bigné.

La pasta choux è una pasta lievitata e gonfia che richiede una cottura in due tempi: la prima sul fuoco e la seconda in forno o nell'olio bollente. In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con il burro e un pizzico di sale.

Togliete dal fuoco, unite la farina e mescolate con energia con un cucchiaio di legno.

Rimettete la casseruola di nuovo su fuoco moderato e mescolate finché l'impasto si staccherà dalle pareti e dal fondo del recipiente. Ora togliete l'impasto dal fuoco e lasciatelo intiepidire.

Incorporate le uova, unendole una alla volta e solo quando il precedente è stato ben assorbito dalla pasta.

Sciogliete lo strutto o scaldate l'olio in una pentola e versate quattro cucchiaini alla volta per non rischiare di avere poco spazio perché dopo crescono di volume. Rigiteli spesso aiutandovi con due forchette così potranno dorarsi da entrambe le parti e cuocere meglio.

Quando gli *sfinci* risulteranno ben dorati pescateli con un mestolo bucato e adagiateli su un foglio di carta assorbente a perdere l'unto in eccesso e a raffreddarsi.

Ora potete riempire gli sfinci oppure ricoprire la superficie di ricotta.. poi guarnite con la granella di pistacchi e i

canditi dopodiché serviteli e mangiateli!

Direi che per oggi abbiamo fatto il pieno di golosità :)

Un ringraziamento caloroso a Mamma Santina per la sua ricetta delle sfinci di patate direttamente dalla bedda Sicilia.

Buon Appetito e Auguri a tutti i Papà..

Alla prossima,

J.