

Cullurielli, ciambelle fritte, ricetta calabrese

I cullurielli o cuddruredri sono squisite ciambelle fritte: si tratta di una ricetta calabrese, della provincia di Cosenza (presente con differenti nomi anche in molte altre zone della Calabria), tradizionalmente preparata il 7 dicembre, vigilia dell'Immacolata, e per tutto il periodo delle feste natalizie. I cullurielli si possono fare in versione dolce, friggendoli e passandoli ancora caldi nello zucchero, oppure in versione salata, imbottendoli con caciocavallo, salame o altro: questa volta li ho preparati in versione dolce.

Il termine cuddura, da cui deriva la forma cosentina cuddruredri, viene dal greco antico κολλύρα (kollura), che significa corona e in origine ne indicava la forma. Il nome cuddura è diffuso con molteplici varianti in tutta l'Italia meridionale, specie in Calabria e in Sicilia, ma anche in parte della Puglia, della Basilicata e della Campania. La forma a ciambella serviva anticamente ai pastori o ai viandanti per infilarla nel bastone o nel braccio e portarla comodamente con sé nei loro lunghi spostamenti (*tratto liberamente da Wikipedia*).

Ho preparato i cullurielli seguendo la ricetta e i consigli di Filomena del blog “**Io cucino così**” ed il risultato è stato eccezionale: i miei cuddruredri sono piaciuti molto e sono andati letteralmente a ruba 😊



Cullurielli, ciambelle fritte calabresi

Ingredienti per circa 15/20 cullurielli

- farina 00, un kg (+ qb per la spianatoia)
- patate, 350/400 grammi
- lievito di birra (mezzo cubetto), 13 grammi
- sale (un cucchiaio da minestra colmo), circa 15 grammi
- zucchero, un cucchiaino
- acqua, circa 450 ml.
- olio per friggere, circa un litro e mezzo

Dopo la frittura

- zucchero q.b.

Preparazione

Cominciare con il preparare le patate: lavarle, sbuciarle, cuocerle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Lasciarle raffreddare a temperatura ambiente in una ciotola, senza mescolare.

Sistemare la farina a fontana in una ciotola capiente, quindi aggiungere al centro le patate, il lievito sciolto in un po' d'acqua prelevata dal totale, lo zucchero e il sale.

Iniziare a mescolare, aggiungendo il resto dell'acqua poco alla volta. Continuare ad impastare a mano sulla spianatoia.

La quantità di acqua è indicativa: si deve ottenere un impasto che possa essere maneggiato ma che deve rimanere molto morbido, quindi bisogna regolarsi un po' ad occhio.

Mettere il panetto ottenuto in una ciotola di misura adeguata infarinata sul fondo e fare sul panetto un'incisione a forma di croce.

Coprire con un tovagliolo, avvolgere il tutto con una coperta e sistemare in un luogo caldo e senza correnti d'aria: per esempio va bene il forno spento (ma con la lucina accesa).

Lasciare lievitare fino al raddoppio dell'impasto (circa 2 ore).

Prelevare dall'impasto con le mani infarinate (l'impasto è molto appiccicoso) pezzetti di circa 100/120 grammi e formare tante palline, facendole rotolare delicatamente tra le mani.

Sistemare via via le palline sulla spianatoia o su una teglia infarinata, ricoprire con un panno e poi con la coperta e lasciare lievitare ancora un'ora.

Riscaldare abbondante olio in una padella capiente e profonda. Quando sarà alla giusta temperatura, prendere le palline, fare un buco al centro con un dito e immergerle delicatamente nella padella.

Quando un lato sarà dorato (ci vuole pochissimo tempo se l'olio è ben caldo), girare e fare dorare anche l'altro lato. Tirare fuori le ciambelle con un mestolo forato e poggiarle su carta assorbente, tenendole al caldo mentre si finiscono di friggere tutti i cullurielli.

Versare una certa quantità di zucchero su un vassoio e farvi rotolare i cullurielli appena fritti.

Se questa ricetta ti è piaciuta, seguimi anche sulla mia pagina Facebook, su Twitter e Pinterest!