

Tortelli di San Giuseppe: ecco come prepararli

Pubblicato: Sabato 19 Marzo 2011



Sono uno dei dolci tipici della tradizione bosina: se alla festa della Motta il panino con la salamella è d'obbligo, alla [festa di San Giuseppe](#) sono i **tortelli** i veri protagonisti del banco gastronomico.

Se volete cimentarvi di persona, il maestro gastronomo Mario Ravizzoli spiega come fare: in mezzo litro di acqua salata versare 500 grammi di farina bianca, 9 uova fresche e 200 grammi di burro. Far bollire il tutto e quando l'impasto è asciutto farlo riposare per due ore. In una casseruola di olio bollente, con un cucchiaino da tavola, versare una dose di impasto da togliere dall'olio non appena avrà raggiunto il colore dorato. Depositare i tortelli in un vassoio e spolverarli di zucchero a velo.

Ma quello che lo chef non dice ce lo hanno svelato gli organizzatori della festa di San Giuseppe: il tocco in più è far friggere l'impasto tre volte, in pentole a diversa temperatura, in modo che i tortelli acquistino la giusta consistenza, doratura e fragranza.

Buona abbuffata dunque e sappiatelo: i tortelli di San Giuseppe sono sempre buoni, ma mangiati caldi sono sublimi!

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it