



di Francesco D'Alena

# ZEPPOLONE

bello da vedere,  
buono da mangiare



Dalla creatività  
pasticcera di  
Francesco D'Alena  
un dolce supergoloso



Frutto relativamente recente dell'inventiva partenopea, le zeppole erano fino a qualche tempo fa vendute per strada dalle friggitorie ambulanti. Tradizione irrinunciabile, specie il 19 marzo, in occasione della festa di San Giuseppe che si svolgeva nell'omonima via (oggi via San Felice) e nella contigua via Medina. Sono dolci assimilabili alle antiche *frittilia* citate da Seneca, trasformate nell'Ottocento dalle più sofisticate esigenze della clientela campana in una sorta di ricco bigné. Normalmente realizzate in monoporzione, qui Francesco D'Alena propone la zeppolone in una versione più grande, scenografica e ghiotta.

## RICETTA

### LA PASTA

#### Ingredienti

- 15 uova grandi
- ½ litro di acqua
- 500 g di burro (in alternativa di margarina vegetale)
- 500 g di farina 00
- 10 g di sale

#### Preparazione

Mettete a bollire l'acqua con il burro e il sale; raggiunto il bollore aggiungete la farina, sempre sul fuoco, a fiamma moderata, e incorporatela con l'aiuto di una frusta. Una volta incorporata la farina, togliete dal fuoco e aggiungete le uova 2 o 3 alla volta. Continuate a mescolare, finché l'impasto non risulta liscio e omogeneo. Prendete un sac à poche con becco rigato, inseritevi a cucchiariate il composto e formate in una teglia rivestita di carta da forno un cerchio con un piccolo buco centrale, ripassando più volte in modo concentrico fino a ottenere un disco dal diametro di circa 22/24 cm. Infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti fino a raggiungere la giusta colorazione (come potete vedere nella foto). Sfornate e attendete qualche ora, perché il dolce si raffreddi bene. Dopo tagliate e farcite lo zeppolone.



## RICETTA

### CREMA PASTICCERA

#### Ingredienti

- un litro di latte fresco
- 500 g di zucchero semolato
- 280 g di farina 00
- 3 tuorli d'uovo

#### Inoltre

- 500 g di panna fresca (o vegetale)
- aroma di vaniglia (facoltativo)
- frutti di bosco
- gelatina a freddo

#### Preparazione

Mescolate farina e zucchero, aggiungete i tuorli e, infine, il latte, poco per volta. Mettete, quindi, il tutto sul fuoco a fiamma moderata e mescolate lentamente sempre nello stesso verso finché non si addensa bene. Fate stiepidire.

#### Preparazione per la farcitura

Montate la panna con l'aggiunta di aroma di vaniglia, se vi piace. Dopo aggiungete la stessa quantità di crema pasticcera e amalgamate bene. Per aumentare la sofficità della crema, basta aumentare la quantità di panna montata e diminuire quella della crema pasticcera. Tagliate a metà lo zeppolone ormai ben freddo e farcite abbondantemente la parte sottostante con un sac à poche riempito della crema preparata precedentemente. Cospargete questa metà con i frutti di bosco e poi coprite con l'altra metà dello zeppolone. Premete delicatamente con le mani, in modo da farli combaciare meglio. Ponete nel foro centrale del dolce in alto altri frutti di bosco e lucidate, spennellando con la gelatina a freddo scaldata appena appena sul fuoco. Potete mangiarlo subito o tenerlo una mezz'ora in frigo prima di consumarlo.