

Chiacchiere, un dolce Carnevale a tutti

written by Anna De Francesco | 27/01/2016



Carnevale: Chiacchiere, sfrappole, cenci, galani, bugie o cròstoli. Ogni regione le chiama in modo diverso ma dovunque rappresentano il dolce tipico di questo periodo.

Carnevale si avvicina e **le chiacchiere** sulle nostre tavole non possono mancare. Friabili, leggere e golose sono, da sempre, i dolci che rappresentano questo periodo dell'anno, animato da coriandoli, stelle filanti, maschere e piatti tipici.

In ogni regione si chiamano in modo diverso: in Lombardia **chiacchiere o lattughe**, in Emilia Romagna **sfrappole o frappe**, in Toscana **cenci o donzelle**, in Veneto **galani o gale**, in Trentino **cròstoli**, in Piemonte sono le **bugie**, in Lazio **frappe** e si potrebbe continuare ancora.

Non vi resta che seguire la ricetta per avere il massimo della dolcezza in questo periodo dell'anno.

Ricetta delle Chiacchiere

Categoria: Dolci e frutta

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 4 persone

Tempo totale di preparazione: 40 minuti circa.

Ingredienti

- 400 gr di farina 00;
- 60 gr di zucchero semolato;
- 80 gr di burro;
- 2 uova;
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco;
- sale q.b.;
- zucchero a velo q.b.;
- olio.

Preparazione

Nella planetaria versate la farina, aggiungete lo zucchero semolato, il burro a temperatura ambiente, le uova, un pizzico di sale e iniziate ad impastare.

Unite il vino bianco poco alla volta. Appena l'impasto risulterà sodo e liscio, mettetelo a riposare per una mezz'ora coperto da un canovaccio. Trascorso questo tempo, prendete l'impasto, lavoratelo ancora un pochino.

Preparate una padella e aggiungete abbondante olio da frittura e fate scaldare.

Con il mattarello o con la macchina per la pasta, iniziate a tirare la sfoglia affinché sia abbastanza sottile (circa 2 mm) per rendere più semplice la frittura.

Con una rotellina incidete la sfoglia e ricavate dei rettangoli sui quali farete un paio di piccoli taglietti che aiuteranno la chiacchiera a gonfiarsi.

Non appena l'olio sarà caldo tuffateci le vostre chiacchiere, poche per volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Giratele spesso fino a cottura totale, ci metteranno un attimo.

Una volta cotte, mettetele a scolare sulla carta assorbente. Lasciate raffreddare e spolverare con abbondante zucchero a velo.

Chiacchiere al forno

Per chi non ama il fritto, le chiacchiere possono essere cucinate anche al forno. I rettangoli, precedentemente preparati andranno allineati poco alla volta su una placca foderata con carta da forno.

Scaldare il forno a 180° gradi e cuocerle per circa 15 minuti, finché saranno ben dorate.