

Le chiacchiere

Le chiacchiere sono il dolce tipico del Carnevale. Sono un dolce molto friabile, vengono fritte e cosparse di zucchero a velo.

Le chiacchiere di carnevale sono chiamate con nomi diversi a seconda del paese di provenienza, bugie in Toscana, frappe a Roma, galani a Venezia e lasagne in Romagna ad esempio.

Questa è la mia ricetta delle chiacchiere, buon Carnevale a tutti!

Ingredienti:

300 gr di farina 00 circa

3 cucchiai di olio

50 gr di zucchero

2 uova

3 cucchiai di vino bianco secco

1 presa di sale

1 scorza di limone grattugiata

100 gr di zucchero a velo vanigliato

olio di semi d'arachidi

Procedimento:

Disporre la farina a fontana con al centro le uova, lo zucchero, l'olio, la buccia di limone grattugiata e la presa di sale.

Iniziare ad impastare aggiungendo man mano il vino.

Amalgamate il tutto fino a formare un panetto morbido e elastico.

Dividere il panetto in 4 panetti più piccoli e con un matterello stendere una sfoglia sottilissima.

Con una rotellina dentata ritagliare tante striscioline lunghe 6 cm e larghe 2 cm (o della misura che volete).

In una padella dai bordi alti versare l'olio di semi e quando l'olio sarà bollente, calare le chiacchiere poche per volta.

Appena saranno dorate, sollevare le chiacchiere con una schiumarda, farle sgocciolare e metterle su della carta assorbente.

Disporre le chiacchiere di carnevale su un piatto da portata

Appena si saranno raffreddate cospargetele di zucchero a velo vanigliato e gustatele.