

Ricetta: **Chiacchiere**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le chiacchiere sono il dolce principe del carnevale, si tratta di un dolce fatto con ingredienti semplici quali farina, uova e zucchero e poi aromatizzato con buccia di limone e liquore. L'impasto viene poi steso in una sfoglia sottile e ritagliato in piccole striscioline rettangolari. Le chiacchiere vengono fritte e poi cosparse di zucchero a velo e vengono servite solitamente con il sanguinaccio (crema dolce a base di cioccolato fondente).

Le chiacchiere di Carnevale sono un dolce leggero e friabile e vengono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: bugie in toscana, frappe a roma, galani a venezia e lasagne in romagna, ad esempio. Questa è la ricetta delle chiacchiere che si prepara a casa mia ogni anno, se vi va di provarla non ve ne pentirete. Buon Carnevale a tutti!

Ingredienti per 1 vassoio di chiacchiere:

- 300 gr di farina
- 2 uova
- 50 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 3 cucchiaini di limoncello
- 100 gr di zucchero a velo vanigliato
- olio di semi per friggere

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 50 min

Procedimento per preparare le chiacchiere di carnevale

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

Iniziare ad impastare aggiungendo man mano il vino e il limoncello.

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

Dividere l'impasto in 4 panetti più piccoli e con un matterello stendere una sfoglia sottilissima.

Se invece avete la macchina per la pasta, passarci l'impasto più volte, ripiegando la pasta ogni volta e spianando fino a passare la pasta impostando il rullo al livello 5.

Adagiare man mano le sfoglie su una spianatoia infarinata. Con una rotellina dentata ritagliare tante striscioline lunghe 6 cm e larghe 2 cm (o della misura che volete).

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

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

Disporre le chiacchiere di Carnevale su un piatto da portata. Appena si saranno raffreddate cospargerle di zucchero a velo vanigliato e gustarle :P

&nbsp;

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO