



FACCIAMO CHIACCHIERE?

QUATTRO

Questa settimana fra chiacchiere, scherzi, burle e lazzi faremo una selezione dei migliori dolci tipici del carnevale in giro per l'Italia.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Frappe, cenci, chiacchiere, bugie, sfrappole, galani, frittole, crostoli, sono solo alcuni dei tanti nomi che questo dolce fritto assume nelle varie regioni d'Italia. Le chiacchiere sono un dolce tipico del carnevale. Anche le varianti della ricetta abbondano, così come i consigli per renderle più gustose ed accattivanti. Nel sud della penisola sono chiamate chiacchiere. I cenci, invece, appartengono alla tradizione gastronomica toscana e prevedono l'aggiunta del Vin Santo all'impasto. Regione che vai, variante che trovi. Infatti, in ogni parte d'Italia abbondano le rivisitazioni della ricetta classica: dal miele al cioccolato, dal Marsala alla grappa o all'acqua d'arancia, sono tanti gli ingredienti con i quali è possibile guarnirle. L'abbondanza di denominazioni non dipende tanto dalla ricetta, ma dalle forme diverse con le quali può essere tagliata la sfoglia della pasta, o dal suono onomatopeico che le chiacchiere producono appena addentate grazie alla loro friabilità.

Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 20'

Ingredienti per 4 persone

- Farina 500 g
- Uova 4
- Olio di mais 600 ml
- Burro 50 g
- Zucchero 100 g
- Limone 1
- Grappa 40 ml
- Vino 40 ml
- Lievito per dolci 2 g
- Sale un pizzico
- Zucchero a velo per decorare

Preparazione

Su un piano di lavoro, formate una fontana con la farina, quindi unite al centro le uova, il burro ammorbidito, lo zucchero, il pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata, il lievito, la grappa ed il vino. Cominciate ad impastare. Una volta che il composto sarà diventato omogeneo e non appiccicoso, formate una palla, rivestitela con la pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Passato il tempo di riposo, riprendete l'impasto e tiratelo con un mattarello o con la macchina tira pasta in una sfoglia sottile di 3/4 mm. Con una rotella dentellata ricavate dalla sfoglia dei rettangoli di medie dimensioni circa 12 x 8 cm e nel centro fategli due tagli equidistanti dalla parte del lato più lungo del rettangolo. Portate l'olio a temperatura in un tegame di alluminio dai bordi alti. Friggete le chiacchiere, poche alla volta, fino a completa doratura da entrambe i lati. Una volta cotte, scolatele su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Spolveratele con zucchero a velo e consumatele calde. Le chiacchiere possono essere anche cotte in forno. Basterà metterle in una placca foderata con carta forno e cuocerle a 180 °C in forno statico fino a quando non avranno raggiunto una bella doratura uniforme. Per renderle ancora più gustose si possono decorare con della cioccolata fondente. Sciogliete a fiamma bassa il cioccolato, che nel frattempo avrete spezzettato, quando sarà sciolto prendete un piccolo cucchiaino e cominciate a fare dei giri sopra le chiacchiere molto velocemente in modo da creare un effetto ricamo.

Consigli



[Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) consiglia di assaporare le chiacchiere con una grappa Le Giare Gewurztraminer della distilleria Marzadro di Nogaredo. È un distillato dal sapore ricco e intenso che risulta vellutato, persistente e piacevolmente avvolgente al palato. Viene affinato per 36 mesi in piccole botti di pregiato rovere. Marzadro dedica questa delizia alla memoria delle donne ingiustamente e crudelmente condannate a morte per stregoneria nel comune di Nogaredo nel 1646.