

*Gli editoriali.*

## La ricetta delle chiacchiere di Carnevale

Segui la ricetta delle chiacchiere e prepara i deliziosi dolci simbolo del Carnevale per festeggiare con gusto!

**Tempo preparazione:** 60 minuti

**Difficoltà:** Facile

**Dosi per:** 40 chiacchiere

Le **chiacchiere di Carnevale** sono **dolci tipici** di questo periodo di festa e hanno, tra l'altro, origini antiche: deriverebbero, infatti, dai **fricia**, **dolcetti romani** che venivano preparati proprio nel mese di **febbraio** per festeggiare i **Saturnali**. Ancora oggi, questi dolci rallegrano il periodo carnevalesco: sono delle **semplici strisce di pasta fritte** e cosparse di **zucchero** che, di solito, piacciono davvero a tutti. Vediamo insieme quali sono gli ingredienti e gli step da seguire per prepararle a casa in modo semplice e veloce.



### Ingredienti:

- 500 gr di Farina 00
- 70 gr di Zucchero
- 60 gr di Latte
- 50 gr di Burro fuso
- 3 Uova medie
- 1 Tuorlo
- 1 Baccello di vaniglia

- 30 gr di Grappa oppure rum o altro liquore a piacere
- 6 gr di Lievito per dolci
- 1 pizzico di Sale fino
- q.b. di Olio di semi di arachide
- q.b. di Zucchero a velo

## Procedimento

- 1- In una ciotola sbatti le uova e tienile da parte.
- 2- Setaccia la **farina** e il **lievito** e versali in un'altra ciotola, aggiungendo poi **zucchero** e **sale**: fai un buco al centro e versa al suo interno le **uova**, il **burro** fuso, il tuorlo, i semi del baccello di **vaniglia** e il **liquore**, mescolando bene con la forchetta, partendo dal centro, per poi inglobare lentamente la farina ai lati.
- 3- Quando l'impasto si sarà addensato, aggiungi il **latte** e continua ad amalgamare tutti gli ingredienti, girandoli con la forchetta e poi lavorando l'impasto a mano, fino a ottenere un **panetto morbido**.
- 4- Avvolgi il panetto in una pellicola trasparente per alimenti e falla riposare a temperatura ambiente per una ventina di minuti.
- 5- A quel punto, per facilitare il compito, **dividi l'impasto in tre parti** e stendile una alla volta su un piano di lavoro infarinato, per formare delle **sfoglie sottili e omogenee**. Ripiega più volte l'impasto: in questo modo si riempirà di bolle che renderanno le chiacchiere ancora più gustose e fragranti.
- 6- Una volta ottenute le sfoglie, prendi una **rotella tagliapasta** e taglia le sfoglie per ottenere dei rettangoli di grandezza media. Se preferisci, fai dei tagli obliqui e dai alle tue chiacchiere la forma che più ti piace.
- 7- Disponi i rettangoli distanziati su piatti infarinati, affinché non si attacchino tra loro.
- 8- Terminata la preparazione dei rettangoli, in una pentola non troppo grande e dai bordi alti fai scaldare l'**olio di semi di arachidi**, fino a raggiungere la **temperatura di 175°**. Controlla la temperatura con un termometro da cucina, altrimenti prova a immergere un rettangolo di pasta: se sale a galla, l'olio sarà pronto per friggere; se, invece, rimane sul fondo, vuol dire che l'olio è ancora freddo e dovrai quindi aspettare ancora qualche minuto.
- 9- Procedi quindi con la **frittura delle chiacchiere**: immergi nell'olio bollente una o due pezzi di sfoglia alla volta. In pochi secondi, i rettangoli si accartocceranno e sulla loro superficie si formeranno delle piccole bolle. A quel punto, girali e falli dorare con le bolle anche dall'altra parte.
- 10- Procedi così fino a friggere tutti i rettangoli che dovrai poi scolare con un **mestolo forato** e disporre in un piatto dove avrai adagiato della **carta assorbente** per asciugare l'olio in eccesso.
- 11- Se vedi che le chiacchiere si scuriscono troppo, vuol dire che l'olio è troppo caldo: in tal caso abbassa la fiamma e, se necessario, cambia l'olio e ricomincia.
- 12- Dopo aver terminato la frittura, attendi che le chiacchiere si siano **raffreddate** per disporle su un piatto da portata e **cospargerle di zucchero a velo**. A quel punto saranno pronte per essere servite e gustate!

## Come conservare le chiacchiere

Dopo aver visto come fare le chiacchiere, vediamo come conservarle. Se pensi di consumare quelle rimaste il giorno seguente, allora basterà lasciarle dentro un **contenitore**

**chiuso**. Altrimenti, puoi **suddividerle in sacchetti di plastica** per alimenti, chiudendoli bene: in questo modo puoi conservarle fino a 5 giorni.

### **Chiacchiere al forno facili e veloci**

La ricetta originale delle chiacchiere prevede che queste striscioline di sfoglia siano fritte. Tuttavia, se preferisci una ricetta più leggera, potresti provare le **frappe al forno**: gli ingredienti e gli step di preparazione sono praticamente gli stessi, ciò che cambia è la **forma** e la **cottura** delle chiacchiere. In questo caso, infatti, di solito la pasta si taglia a **rettangoli più grandi**, con **due tagli al centro** per dar loro la forma di una sfoglia suddivisa in tre. A quel punto basta infornarli a **180° per circa 10 minuti** per poi spolverarli, una volta raffreddati, di zucchero a velo.

### **Chiacchiere, frappe e bugie di Carnevale: le differenze**

**Chiacchiere, frappe e bugie** sono nomi diversi per indicare, in sostanza, lo stesso **dolce di Carnevale**. Le tre denominazioni indicano più che altro la **provenienza territoriale** ed eventuali piccole **variazioni della ricetta originale**.

Il termine "**chiacchiere**", ad esempio, è più diffuso in **Lombardia** e nel **Sud Italia**, mentre il termine "**bugie**" viene utilizzato soprattutto in **Piemonte**, dove questi dolcetti sono generalmente **più piccoli e a forma di rombo** anziché di rettangolo. In questa zona, inoltre, spesso vengono farciti con marmellata o cioccolato.

A **Venezia** e a **Verona**, invece, questi dolci vengono chiamati "**galani**" e, al posto della grappa, viene spesso usato il **vino bianco** o il **rosolio** e lo zucchero semolato viene preferito a quello a velo. Nelle altre zone del Veneto e in Friuli, invece, si parla di "**crostoli**": in questo caso viene usata la **grappa** e anche lo **strutto**, quest'ultimo non solo nell'impasto ma anche nella frittura.

Andando avanti, a **Bologna** troviamo le "**sfrappole**", condite con liquore all'**anice** o con **rum** al posto della grappa e fritte nello strutto; in **Toscana** si parla di "**cenci**" nei quali viene utilizzato il  **vinsanto**, mentre le **frappe umbre** presentano una tipica colorazione rosata dovuta all'**alchermes** usato nell'impasto, oltre al condimento col **miele**.

Nel **Lazio** viene pressoché utilizzata la ricetta originale, mentre scendendo verso Sud troviamo le "**cioffe**" abruzzesi e molisane, nelle quali si usa la **scorza di limone grattugiata** al posto della vaniglia e il **vino bianco**. In altre regioni meridionali, infine, come liquori si utilizzano il **limoncello**, il **cognac** o il **Marsala**, mentre in **Sardegna** si usa il **filu 'e ferru** e lo strutto nell'impasto, con condimento di miele e scorza di limone. Insomma, la ricetta delle chiacchiere presenta tantissime deliziose varianti regionali: non ti resta che provarle tutte!