

Chiacchiere di carnevale (Dolci)



Preparazione

Disponete la farina a fontana, disponetevi al centro: lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio di oliva, la scorza d'arancia, il liquore e le uova. Lavorate il tutto con le mani fino a ottenere una pasta morbida ma compatta. Copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, stendetela in una sfoglia con uno spessore di mezzo cm. Ricavate le forme che più preferite con una rotella: rombi per i tipici cenci toscani, rettangoli con un taglio al centro per le tradizionali chiacchiere. In questo caso dovrete, appunto, realizzare dei rettangoli, praticare un taglio al centro con la rotella e incrociare al suo interno una delle due estremità. Friggete le chiacchiere in abbondante olio caldo e scolatele su carta assorbente. Quando saranno fredde cospargetele di zucchero a velo.

Consigli

La cottura delle chiacchiere deve essere eseguita con la temperatura dell'olio costante: per controllare la temperatura del suddetto, munitevi di un termometro o fate la prova con uno stecchino di legno. Se poggiando quest'ultimo sul fondo della pentola si noteranno delle bollicine, vorrà dire che l'olio è caldo.

Curiosità

Esistono diverse varianti delle chiacchiere: nell'impasto, ad esempio, si può sostituire la grappa con altri liquori come il rum, il marsala o il brandy. La tradizione delle chiacchiere risale a quella della fricilia, dolci fritti nel grasso di maiale che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo di Carnevale.

Informazioni

Preparazione 50 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 250 grammi

Zucchero 100 grammi

Olio extra vergine di oliva (2 cucchiai di olio di oliva)

Arance (la scorza di un'arancia)

Liquore 100 millilitri (tipo mandarinetto)

Uova 2 unità

Sale (un pizzico di sale)

Olio (olio per friggere qb)

Zucchero a velo (zucchero a velo qb)