

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chiacchiere

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



Le **chiacchiere** sono tra i dolci di Carnevale più amati, conosciuti e preparati in Italia. Prendono nomi diversi in base alla regione italiana dove vengono fatte. Le potete trovare anche sotto il nome di frappe in Emilia, crostoli in Trentino, cenci in Toscana, bugie in Piemonte, ma sono decisamente la stessa cosa. In genere se ne preparano tante nei giorni antecedenti al Carnevale e spesso vengono servite insieme alle castagnole.

Le chiacchiere fritte sono leggere e croccanti, dal gusto delicato e per nulla invadente. Il loro speciale

impasto, rende questo dolce molto friabile. Dopo averle fritte e fatte asciugare un attimo è d'obbligo spolverarle con dello zucchero a velo per un tocco finale ancora più goloso. Sono di forma rettangolare e poi a seconda delle usanze famigliari si possono effettuare dei tagli centrali, o girarle a mo di fiocco. A Febbraio le pasticcerie si riempiono di chiacchiere e il loro profumo inconfondibile inebria l'aria. Mettono tanta allegria e sono apprezzate molto da grandi e piccoli. La loro leggerezza però fa cadere in tentazione, una sola chiacchiera non basta mai!

Sono un dolce carnevalesco molto antico, delle chiacchiere infatti si trovano numerose testimonianze. Nel passato si usava friggere nel grasso animale, in particolare si usava quello di maiale quando i maiali venivano uccisi in questo periodo poiché dopo si entrava in Quaresima che era associata ad un periodo di penitenza e digiuno.

Chiacchiere, crostoli, galan, cenci... Ogni angolo d'Italia ha una versione di questi dolci tipici del Carnevale. Tutte leggermente diverse tra loro ma ugualmente buone: provate le nostre e se volete fare un bel buffet di dolci carnevaleschi non perdetevi le [castagnole!](#)

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 50 gr

VINO BIANCO 1 bicchierino

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

ZUCCHERO A VELO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Impastate sulla spianatoia, o con l'impastatrice, la farina, lo zucchero, l'uovo, il tuorlo ed il

vino fino ad ottenere un impasto omogeneo e dalla consistenza morbida.



2 Lasciate riposare il panetto d'impasto per circa 30 minuti.



3 A questo punto tirate la pasta in una sfoglia sottile utilizzando il mattarello o, se preferite, la sfogliatrice che solitamente utilizzate per la pasta all'uovo.



4 Ricavate dalla sfoglia delle strisce, dei rettangoli con dei tagli nel centro, dei nodi o forme a vostro piacere anche irregolari.



- 5 Scaldate molto bene dell'olio per friggere e friggete le chiacchiere poche per volta, ritirandole con un mestolo forato una volta ben dorate.



- 6 Adagiate le chiacchiere fritte su di un foglio di carta assorbente affinché si asciughino dall'olio in eccesso e servitele con un'abbondante spolverata di zucchero a velo o con del miele fuso e dei confettini colorati.

CONSIGLIO