

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta facile per chiacchiere di Carnevale perfette

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Una guida completa per realizzare **chiacchiere perfette**: dalla preparazione dell'impasto alla frittura, con consigli per un risultato irresistibile.

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

SUCCO D'ARANCIA 50 gr

ZUCCHERO 25 gr

RUM 15 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA

BURRO FUSO 15 gr

UOVA 1

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 2 litri circa -

ZUCCHERO A VELO per guarnire -

COME PREPARARE LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE

1 Ecco come fare le chiacchiere di Carnevale: in una ciotola versa la farina, lo zucchero,

l'estratto di vaniglia e il rum.





- 2 Aggiungi il succo di arancia l'uovo e il burro fuso, mescola inizialmente con un cucchiaio, poi con le mani.





- 3 Trasferisci il composto sul tavolo, rifinisci l'impasto in modo da incorporare tutta la farina e fino a renderlo omogeneo. Copri con pellicola e lascia riposare per almeno una mezz'ora. Taglia una piccola porzione d'impasto e conserva il resto sempre coperto.





- 4 Assottiglia l'impasto con la mano poi passalo nella sfogliatrice alla misura più larga per 4/5 volte in modo da raffinare l'impasto fino a renderlo liscio.

Poi comincia a tirare l'impasto stringendo di una misura ad ogni passaggio fino alla penultima misura.

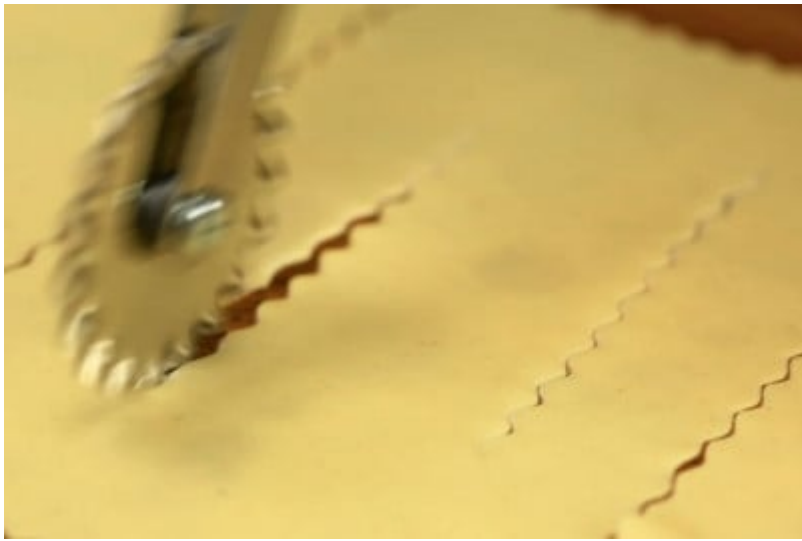
Con una rotella dentata, rifila i lati lunghi.

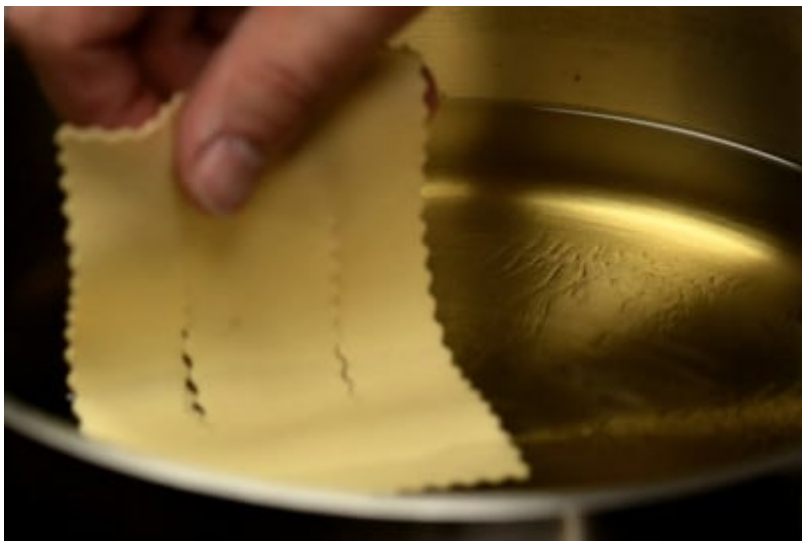




5 Ricava dei rettangoli di circa 6 cm di lato. Fai un paio di tagli verticali in ogni chiacchiera.

Friggi un paio di chiacchiere alla volta in olio di semi a 170° C girandole una volta dopo 1 minuto di cottura.

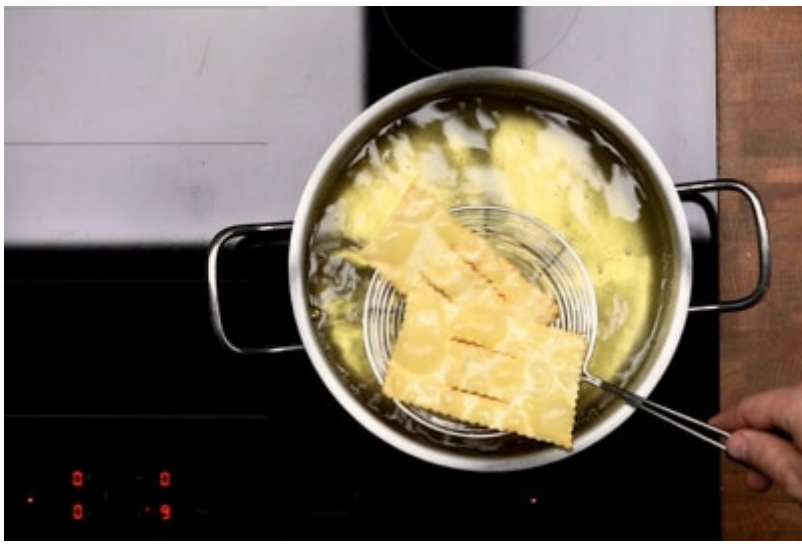




6 Una volta cotte, scola le chiacchiere su un foglio di carta assorbente. Continua a friggere tutti i pezzi di impasto pochi per volta fino al termine.

Una volta raffreddate, cospargile con zucchero e le chiacchiere di carnevale sono pronte.







CHIACCHIERE DI CARNEVALE: RICETTA FACILE E CROCCANTE

Le **chiacchiere di Carnevale** sono uno dei dolci più amati durante il periodo delle feste. Conosciute con nomi diversi a seconda della regione – frappe in Emilia, crostoli in Trentino, cenci in Toscana e bugie in Piemonte – rappresentano una tradizione che unisce tutta l'Italia. La loro consistenza friabile e il gusto delicato le rendono irresistibili. Prepararle in casa è più semplice di quanto sembri, soprattutto seguendo questa ricetta dettagliata.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto liscio: Passare più volte l'impasto nella sfogliatrice aiuta a ottenere una texture perfetta.

Olio alla giusta temperatura: Mantenere l'olio a 170°C per evitare chiacchiere unte o poco croccanti.

Riciclo degli avanzi: Usa i ritagli di impasto per fare piccole chiacchiere o per decorare dolci.

Alternative al rum: Se preferisci evitare l'alcol, sostituisci il rum con succo di limone o acqua aromatizzata.

COME CONSERVARE LE CHIACCHIERE

Conserva le **chiacchiere** in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 2-3 giorni, evitando l'esposizione all'umidità che potrebbe comprometterne la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Frittelle di mele: dolci soffici e golosi, perfetti per Carnevale.

Castagnole al limone: palline fritte aromatizzate, una delizia irresistibile.

Bugnes: la variante francese delle chiacchiere, sottili e fragranti.

Graffe senza patate: morbide ciambelle fritte, ideali per le feste.