

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al pistacchio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



A Carnevale, le [chiacchiere](#) (o [frappe](#), a seconda di dove ti trovi) sono le regine indiscusse della tavola, ma perché non renderle ancora più golose? Questa **versione al pistacchio** è un'idea furbissima e scenografica per trasformare le classiche [chiacchiere di Carnevale](#) in un dessert irresistibile. È una delle tante [varianti di chiacchiere](#) che puoi provare, perfetta da servire accanto alle tradizionali [castagnole](#) o alle colorate [frittelle di carnevale](#). Se ami il pistacchio, sai che è una vera magia in pasticceria, capace di rendere speciale qualsiasi cosa, da dei golosi [cookies ai pistacchi](#) a delle delicate [crepes dolci al pistacchio](#). Questa ricetta è così semplice che ti lascerà tutto il tempo per preparare anche la versione delle [chiacchiere al forno](#)

, più leggere ma ugualmente croccanti.

INGREDIENTI PER LE CHIACCHIERE AL PISTACCHIO

CHIACCHIERE 200 gr

CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO
200 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

COME FARE LE CHIACCHIERE AL PISTACCHIO

- 1 Prepara la base: Disponi le tue chiacchiere, fredde e croccanti, sul vassoio da portata. Cerca di sovrapporle leggermente in modo disordinato ma armonioso.

Fluidifica la crema: La crema al pistacchio nel barattolo è spesso troppo densa per essere colata. Preleva la quantità necessaria e scaldala leggermente per pochi secondi al microonde o a bagnomaria. Deve diventare fluida e liscia, simile a una glassa, ma non bollente.





2 Prendi un cucchiaino colmo di crema fluida (o usa una sac-à-poche con un foro piccolissimo se vuoi essere più preciso). Muovendo la mano velocemente a zig-zag sopra il vassoio, lascia cadere la crema a filo sulle chiacchiere. Crea delle strisce generose che coprano bene la superficie, lasciando però intravedere la doratura della pasta sottostante.

Aggiungi croccantezza: Immediatamente, prima che la crema si raffreddi e si solidifichi, spargi a pioggia la granella di pistacchio. Cerca di farla cadere proprio sopra le strisce di crema, così rimarrà "incollata" e non scivolerà via.





IDEE ALTERNATIVE

Questa versione al pistacchio è deliziosa, ma puoi scatenare la fantasia!

Con altre creme: Prova a decorare le chiacchiere con crema spalmabile alle nocciole, cioccolato bianco fuso o una crema al limone. Puoi anche creare un vassoio misto con diversi gusti.

Con altra granella: Al posto del pistacchio, puoi usare granella di nocciole, mandorle a lamelle, scaglie di cocco disidratato o codette di cioccolato.

Versione doppio cioccolato: Per i più golosi, crea un mix di strisce di crema al pistacchio e di cioccolato fondente fuso. Il contrasto di colori e sapori sarà magnifico.

Non solo sulle chiacchiere: Questa tecnica di decorazione è perfetta anche per rendere più golose le castagnole o delle semplici frittelle.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per delle chiacchiere da vetrina di pasticceria, con il minimo sforzo.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per una decorazione perfetta è scaldare leggermente la crema al pistacchio per renderla fluida. Pochi secondi al microonde o a bagnomaria basteranno per ottenere una consistenza liscia, ideale per essere colata a filo.

Lo sfizio in più: Prima di cospargere la granella di pistacchio, aggiungi anche qualche cristallo di sale grosso (tipo Maldon) sulle strisce di crema. Esalterà il sapore del pistacchio e creerà un contrasto dolce-salato irresistibile.

L'idea per i bambini: Questa è l'attività perfetta per i più piccoli! Lascia che si divertano a versare la crema a filo e a cospargere la granella. Il risultato "disordinato" sarà ancora più bello e goloso.

Idea antispreco: Hai delle chiacchiere avanzate che hanno perso un po' della loro fragranza? Questa ricetta è il modo perfetto per "rianimarle" e trasformarle in un dolce completamente nuovo.

COME SI CONSERVANO LE CHIACCHIERE AL PISTACCHIO

Le chiacchiere al pistacchio danno il loro meglio se preparate e mangiate subito, quando la chiacchiera è ancora croccante e la crema è morbida. Se avanzano, conservale a temperatura ambiente in un contenitore, ma tieni presente che con il passare delle ore la chiacchiera tenderà ad assorbire l'umidità della crema, perdendo un po' di croccantezza.