

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere all'alchermes

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: (+ 30 MIN DI RIPOSO)



Le chiacchiere all'alchermes rappresentano una variante raffinata e visivamente splendida del dolce simbolo del Carnevale. L'aggiunta di questo antico liquore dalle note speziate e dal colore rosso rubino non solo regala una tonalità rosata irresistibile alla sfoglia, ma dona anche una fragranza unica che richiama i dolci di una volta. La consistenza resta quella classica: una sfoglia sottilissima che, a contatto con l'olio bollente, si riempie di bolle diventando friabile e leggera.

Se vuoi organizzare una festa indimenticabile, potresti proporle insieme a delle soffici [Castagnole](#) o alle intramontabili [Chiacchiere classiche](#). Per chi

ama sperimentare, è d'obbligo provare anche la versione delle [Chiacchiere al cioccolato fondente](#) o lasciarsi tentare dal gusto deciso delle [Chiacchiere al pistacchio](#). Preparare le chiacchiere all'alchermes è un gesto d'amore per la tradizione che stupirà i tuoi ospiti grazie a quel tocco di colore e profumo che solo questo liquore sa regalare.

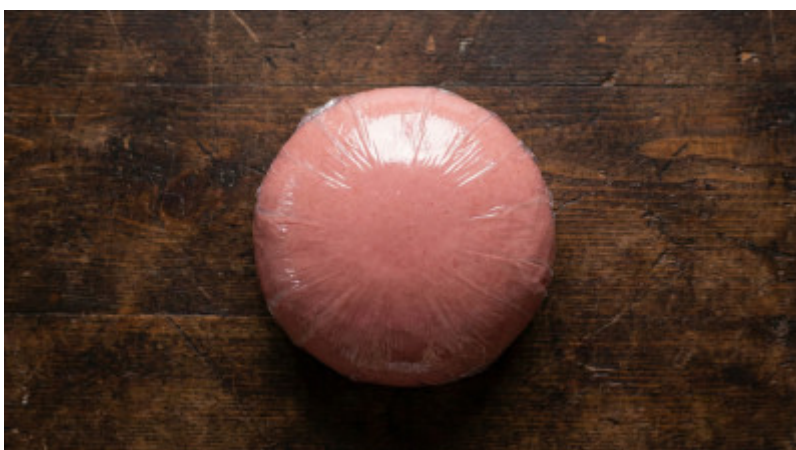
INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
UOVA 2
ZUCCHERO 40
BURRO 30
ALCHERMES 50 ml
SCORZA DI LIMONE
SALE 1 pizzico
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE DELLE CHIACCHIERE ALL'ALCHERMES

- 1 Versa la farina a fontana sulla spianatoia o in una ciotola capiente e crea un buco al centro. Aggiungi le uova, lo zucchero, il burro morbido a pezzetti, il pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone. Inizia a impastare con la forchetta e, poco alla volta, versa l'alchermes che darà il tipico colore all'impasto. Lavora energicamente il panetto con le mani fino a ottenere un composto liscio, elastico e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.





2 Riprendi il panetto e stendilo in sfoglie sottilissime. Se usi la macchina per la pasta, passa i pezzi di impasto fino ad arrivare allo spessore più sottile (quasi trasparente). Ritaglia con la rotella dentellata dei rettangoli o delle strisce della dimensione che preferisci e pratica uno o due tagli centrali su ogni pezzo. Scalda l'olio di semi di arachidi in una padella profonda. La temperatura ideale è di circa 170-180°C. Immergi poche chiacchiere alla volta nell'olio bollente: cuocile per pochi secondi per lato finché non iniziano a gonfiarsi e a fare le bolle (fai attenzione a non scurirle troppo per mantenere il riflesso rosato). Scolale con una schiumarola e adagiale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lascia raffreddare completamente e, prima di servire, spolverizza

generosamente con lo zucchero a velo.





IDEE ALTERNATIVE

Ecco come fare per stupire amici e parenti!

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix universale per dolci senza glutine, prestando attenzione a tirare la sfoglia con molta delicatezza.

Versione senza lattosio: Usa l'olio di semi di girasole al posto del burro nell'impasto per ottenere una chiacchiera leggera e adatta a tutti.

Versione light: Prova la cottura in friggitrice ad aria a 180°C per circa 6-7 minuti: otterrai delle chiacchiere all'alchermes meno caloriche ma comunque croccanti.

L'idea vegetariana/vegana: Sostituisci le uova con 50g di yogurt vegetale o latte di soia e assicurati che il liquore alchermes utilizzato sia in versione vegan (alcuni marchi usano coloranti vegetali).

L'idea WOW: Una volta pronte e raffreddate, intingi metà della chiacchiera nel cioccolato bianco fuso. Il contrasto tra il rosa dell'impasto e il bianco del cioccolato sarà bellissimo. Trovi altri spunti decorativi [in questa raccolta](#).

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere all'alchermes si conservano fragranti per 4-5 giorni all'interno di un sacchetto di carta per alimenti o in una scatola di latta ben chiusa, in un luogo fresco e asciutto.