

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere sandwich al mascarpone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Cosa fare quando avanzano le classiche [chiacchiere di Carnevale](#) (o [frappe](#), come le chiamano a Roma)? Semplice, si trasformano in un dolce ancora più goloso! Queste **chiacchiere sandwich al mascarpone** sono un'idea geniale, un modo furbissimo per dare nuova vita a uno dei dolci più amati delle feste. È una delle idee più originali della nostra raccolta di [ricette per glassare le chiacchiere](#), perfetta da servire su un vassoio misto accanto alle immancabili [castagnole](#), ai [ravioli di Carnevale ripieni](#) o alle profumate [frittelle di mele e uvetta](#). La loro cremosa golosità ricorda la ricchezza del [migliaccio napoletano](#) o della [cicerchiata](#) abruzzese,

ma con una semplicità disarmante. Se ami le varianti, prova anche le [chiacchiere al cioccolato fondente](#) e servi queste al mascarpone per un contrasto che stupirà tutti.

INGREDIENTI PER LE CHIACCHIERE SANDWICH AL MASCARPONE

CHIACCHIERE 16

MASCARPONE 200 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

COME FARE LE CHIACCHIERE SANDWICH AL MASCARPONE

- 1** Prepara la base cremosa: In una ciotola versa il mascarpone freddo e aggiungi i 50 g di zucchero a velo.

Monta il composto: Lavora il tutto con le fruste elettriche per un paio di minuti (o energicamente a mano) fino a quando non avrai ottenuto una crema liscia, soda e ben strutturata. Non montare eccessivamente per evitare che il mascarpone si separi.





2 Seleziona le coppie: Prendi le tue chiacchiere e cerca di accoppiarle per forma e dimensione, in modo che i tuoi "sandwich" risultino regolari e belli da vedere. Scegli preferibilmente quelle piatte e rettangolari.

Farcisci: Spalma una generosa quantità di crema al mascarpone sulla parte interna di una delle due chiacchiere





3 Arricchisci: Cospargi la crema con abbondanti gocce di cioccolato fondente, che daranno quella nota croccante in più al ripieno.

Chiudi e servi: Appoggia delicatamente la seconda chiacchiera sopra la farcitura, senza premere troppo per non romperla.





4 Prima di servire, spolvera le chiacchiere sandwich con abbondantemente zucchero a velo.



IDEE ALTERNATIVE

Questa versione è un classico, ma le possibilità sono infinite!

Con la ricotta: Per una versione più leggera, sostituisci il mascarpone con della ricotta fresca ben scolata e setacciata, lavorata sempre con lo zucchero a velo.

Con un tocco aromatico: Aggiungi alla crema di mascarpone un goccio di rum, di Marsala o la scorza grattugiata di un'arancia non trattata per un profumo irresistibile.

Con un cuore croccante: Al posto delle gocce di cioccolato, puoi cospargere la crema con granella di pistacchi, nocciole o mandorle tritate.

Versione al caffè: Aggiungi un cucchiaino di caffè solubile in polvere alla crema per creare un delizioso "tiramisù sandwich".

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei sandwich golosi e che non si rompono.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è la delicatezza. Le chiacchiere sono fragili, quindi scegli le più piatte e resistenti che hai e non premere troppo quando chiudi il sandwich. Lavora il mascarpone da freddo: monterà meglio e risulterà più sodo.

Lo sfizio in più: Per un contrasto ancora più goloso, usa gocce di cioccolato bianco o cospargi la crema con scaglie di cioccolato fondente tritate al coltello.

L'idea per i bambini: Questa è la ricetta perfetta da fare con loro! Lascia che si divertano a spalmare la crema (con un cucchiaino) e a cospargere le gocce di cioccolato. Sarà il loro capolavoro.

Idea antispreco: Questa ricetta è l'idea antispreco per eccellenza! È nata proprio per dare una nuova, golosissima vita alle chiacchiere avanzate dal giorno prima, che magari hanno perso un po' della loro fragranza.

COME CONSERVARE LE CHIACCHIERE SANDWICH AL MASCARPONE

Le chiacchiere sandwich al mascarpone andrebbero preparate e mangiate nel giro di poche ore. La chiacchiera, essendo molto secca, tende ad assorbire l'umidità della crema, perdendo la sua tipica croccantezza. Se proprio devi prepararle in anticipo, non superare le 2-3 ore in frigorifero.