

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Galani veneti

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: + 60 MINUTI TEMPO DI RIPOSO



I **galani veneti** sono molto più di semplici chiacchiere: sono il **simbolo del Carnevale di Venezia**, famosi per la loro sfoglia così sottile da essere **quasi trasparente**. A differenza delle varianti di altre regioni, i galani veneti si distinguono per la loro tipica forma a nastro (da cui deriva il nome "galan", ovvero nastro o fiocco) e per una friabilità estrema che li rende unici. Prepararli è un rito che richiede pazienza nella stesura, ma il risultato è una nuvola dorata che sprigiona tutto il profumo degli agrumi e della grappa.

Per arricchire la tua tavola di festa, potresti abbinarli alle classiche **chiacchiere di Carnevale** o

servire le soffici castagnole alla ricotta. Se ami i dolci della tradizione, non perderti la nostra versione del migliaccio napoletano o prova a realizzare le golose chiacchiere al caramello salato. La magia dei galani veneti sta tutta nella loro consistenza: una volta tuffati nell'olio bollente, si gonfiano istantaneamente creando mille bolle pronte a essere ricoperte da una pioggia di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER I GALANI VENETI

FARINA 00 250 gr

UOVA 2

ZUCCHERO SEMOLATO 25 gr

BURRO FUSO freddo - 25 gr

GRAPPA grappa bianca o vino bianco secco

- 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI BACCA DI VANIGLIA

SALE 1 pizzico

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE DEI GALANI VENETI

- 1 In una ciotola capiente, metti le uova con lo zucchero, i semi di vaniglia, il pizzico di sale, il burro fuso ormai freddo e i due cucchiaini di grappa. Sbatti brevemente i liquidi. Aggiungi la farina gradualmente e inizia a impastare vigorosamente. Trasferisci il composto sulla spianatoia e lavoralo a lungo finché non risulterà sodo, liscio ed elastico; questo passaggio è fondamentale per rendere la maglia glutinica resistente. Fai riposare: avvolgi il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 45-60 minuti. Questo permetterà all'impasto di distendersi, rendendo la stesura molto più facile.



2 Dividi l'impasto in piccoli pezzetti. Passa ogni pezzetto nella macchina per la pasta

partendo dallo spessore più largo fino ad arrivare a quello più sottile (l'ultima o penultima tacca). La sfoglia deve risultare quasi trasparente, come un velo. Crea i Galani: con una rotella o un coltello, ritaglia dei rettangoli lunghi (i classici nastri o "galan"). Friggi velocemente: scalda abbondante olio di semi fino a 175°C. Tuffa pochi galani alla volta: fai molta attenzione perché cuociono in pochissimi secondi.





- 3** Non appena vedi apparire le bolle e il colore diventa appena dorato/paglierino, girali e scolali immediatamente. Asciuga e decora: adagia i galani su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Una volta che si saranno raffreddati completamente, cospargili generosamente con zucchero a velo vanigliato. Maneggiali con estrema cura perché sono fragilissimi e pronti a sciogliersi in bocca!



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza un mix di farina di riso e amido di mais, aggiungendo un pizzico di

gomma di xantano per rendere l'impasto elastico e permetterti di tirare la sfoglia sottile.

Versione senza lattosio: sostituisci il burro con dell'olio di semi di girasole di alta qualità o un burro vegetale per mantenere la leggerezza tipica dei galani.

Versione light: se preferisci evitare la frittura, puoi cuocere i galani veneti in forno ventilato a 190°C per circa 8 minuti. Saranno meno gonfi, ma ugualmente croccanti.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci le uova con 50 ml di latte di soia o acqua frizzante e usa una margarina vegetale non idrogenata al posto del burro.

L'idea WOW: Accompagna i galani con una ciotolina di crema allo zabaione o di cioccolato fuso per un'esperienza di gusto davvero regale. Trovi altre idee per decorare e accompagnare i galani in [questo link](#).

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto è la stesura. Usa la macchina per la pasta (la "nonna papera") e arriva fino all'ultimo scatto, quello più sottile. Se la pasta è trasparente, i tuoi galani veneti saranno perfetti.

Lo sfizio in più: aggiungi all'impasto la scorza di limone; l'aroma sarà ancora più avvolgente e raffinato.

L'idea per i bambini: taglia i galani con una rotella dentellata per creare bordi divertenti e usa zucchero a velo colorato (ottenuto frullando lo zucchero con un pizzico di colorante alimentare in polvere), magari insieme a queste [chiacchiere con miele e confettini](#).

Idea antispreco: raccogli tutti i ritagli di pasta che avanzano dopo aver tagliato le forme, friggili e usali come base per un dolce al cucchiaio, sbriciolandoli sopra una [golosa mousse](#).

CONSERVAZIONE

I galani veneti si conservano fragranti per 4-5 giorni se riposti in una scatola di latta o in un sacchetto di carta per alimenti. Evita i contenitori di plastica ermetici, che potrebbero far perdere loro la caratteristica croccantezza a causa dell'umidità.