

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chiacchiere di carnevale

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**

---



Le **chiacchiere di Carnevale** sono tra i dolci italiani più amati, legati a questo periodo di festa. Prendono nomi diversi in base alla regione italiana dove vengono fatte. Le potete trovare anche sotto il nome di frappe in Emilia, crostoli in Trentino, cenci in Toscana, bugie in Piemonte, Non importa come le chiami o dove vivi, le chiacchiere di carnevale sono sempre un must durante il periodo del carnevale.

Le chiacchiere fritte sono leggere e croccanti, dal gusto delicato e per nulla invadente. Il loro speciale

impasto, rende questo dolce molto friabile. Dopo averle fritte e fatte asciugare un attimo è d'obbligo spolverarle con dello zucchero a velo per un tocco finale ancora più goloso. Sono di forma rettangolare e poi a seconda delle usanze familiari si possono effettuare dei tagli centrali, o girarle a mo di fiocco. A febbraio le pasticcerie si riempiono di chiacchiere e il loro profumo inconfondibile inebria l'aria. Mettono tanta allegria e sono apprezzate molto da grandi e piccoli. La loro leggerezza però fa cadere in tentazione, una sola chiacchiera non basta mai!

Chiacchiere, crostoli, galan, cenci... Ogni angolo d'Italia ha una versione di questi dolci tipici del Carnevale. Tutte leggermente diverse tra loro ma ugualmente buone: provate le nostre!

Per un buffet di dolci carnevaleschi inoltre non possono mancare:

[castagnole](#)

[migliaccio con gocce di cioccolato](#)

[ciambelle fritte](#)

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 25 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA

RUM 15 gr

UOVA 1

SUCCO D'ARANCIA 50 gr

BURRO FUSO 15 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 2 litri circa -

ZUCCHERO A VELO per guarnire -

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le chiacchiere di Carnevale, in una ciotola versa la farina lo zucchero, l'estratto di vaniglia, il rum.





**2** Aggiungi il succo di arancia e l'uovo e il burro fuso.

Mescola inizialmente con un cucchiaino, poi con le mani.





- 3 Trasferisci l'impasto sul tavolo rifinisci l'impasto in modo da incorporare tutta la farina e fino a renderlo omogeneo, così.

Copri con pellicola e lascia riposare per almeno una mezz'ora.

Taglia una piccola porzione d'impasto e conserva il resto della pallina 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.



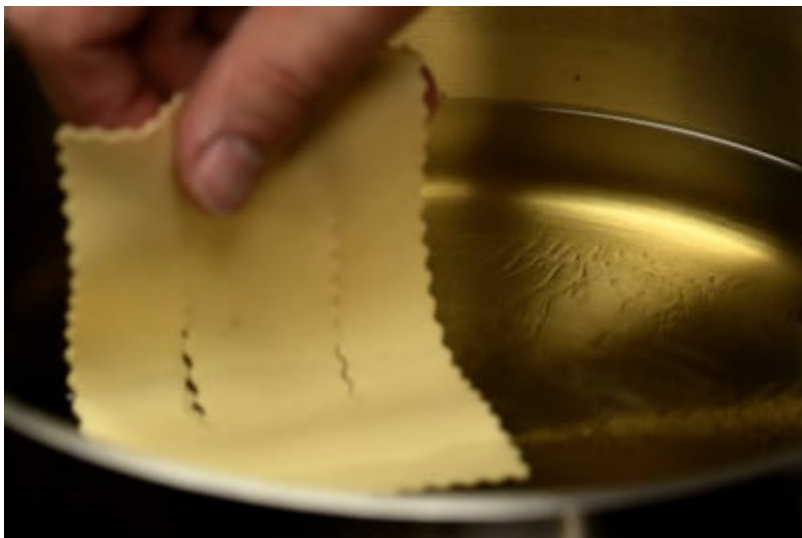
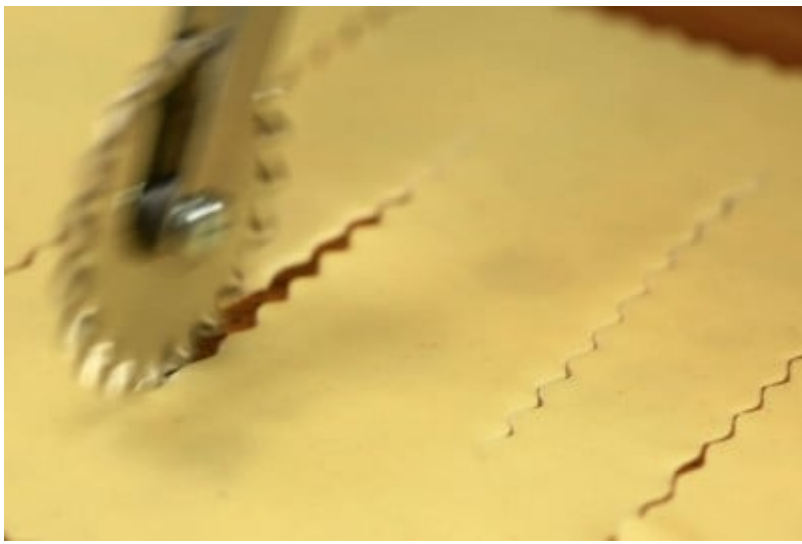




**5** Ricava dei rettangoli di circa 6 cm di lato. Fai un paio di tagli verticali in ogni chiacchiera.

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





**6** Poi scolale e su un foglio di carta assorbente. Continua a friggere tutte le chiacchiere.

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





CONSIGLIO