

Categoria: Saperi d'Italia - Lazio



Informazioni Generali



Preparazione:
60 min



Cottura:
per frittura 2
min



Dosi per:
6 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Media

Le chiacchiere sono dolci molto friabili che vengono fritti ed infine vengono cosparsi di zucchero al velo. Le chiacchiere sono preparazioni tipiche del periodo di Carnevale e vengono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: chiacchiere e lattughe in Lombardia, cenci e donzelle in Toscana, frappe e sfrappole in Emilia, cròstoli in Trentino, galani e gale in Veneto, bugie in Piemonte, così come rosoni, lasagne, pampuglie, ecc..

Le chiacchiere hanno un'antichissima tradizione che probabilmente risale a quella delle frictilia, dolci fritti nel grasso di maiale che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo di Carnevale; questi dolci venivano prodotti in gran quantità poiché dovevano durare per tutto il periodo della Quaresima.



Ingredienti per circa 80 chiacchiere

>> Burro

50 gr



>> Sale

1 pizzico



>> Farina

500 gr



>> Uova

(medie) 3 intere e 1 tuorlo



>> Grappa

(o altro liquore) 25 ml



>> Vanillina

1 bustina



>> Lievito chimico in polvere

6 gr



>> Zucchero

70 gr



...per friggere

>> Olio di semi
di arachide q.b.



per cospargere

>> Zucchero
a velo q.b.



Preparazione



Setacciate la farina assieme al lievito e disponete il tutto su di una spianatoia (oppure in una ciotola o nella tazza di un robot) nella classica forma a fontana; ponete al centro il burro, lo zucchero, la vanillina, le uova, mezzo bicchierino di grappa e un pizzico di sale (1). Lavorate bene gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed elastico (2) (se impastate a mano lavoratelo su di una spianatoia per almeno 10 minuti), al quale darete la forma di una palla (3) e lo lascerete così riposare avvolto nella pellicola trasparente in luogo fresco per almeno 30 minuti.



Spianate poi la pasta per mezzo dell'apposita **macchinetta** (o con un mattarello), in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile dello spessore di 2 mm. Se utilizzerete la macchinetta, procedete in questo modo: dividete la pasta in 4 panetti del peso di circa 200 gr ciascuno, schiacciateli (4), inseriteli nella macchinetta con i rulli completamente divaricati (5); se la sfoglia che fuoriesce tende a lacerarsi, infarinatela (6),



ripiegatela su se stessa (7-8) e spianatela nuovamente (9), procedendo dallo spessore più ampio dei rulli a quello intermedio ed infine più stretto (guarda come fare [cliccando qui](#)).



Fate così per 3 o 4 volte fino ad ottenere una sfoglia liscia e compatta (10) e poi, con una rotellina a taglio smerlato, ricavatene delle strisce (11) di 5 cm per 10 cm (o della misura che volete), e praticate su ognuna di esse due tagli centrali e paralleli per il lungo (12).



Ponete le strisce così ottenute (2 o 3 alla volta) in abbondante olio (13) ben caldo ma non bollente (170-180 gradi al massimo), girandole su ambo i lati e stando attenti a non bruciarle (14); appena diventeranno dorate, toglietele dall'olio e ponetele a sgocciolare su di una brillantiera, griglia o carta assorbente (15). Quando diventeranno fredde ponetele su di un piatto da portata e cospargetele di zucchero al velo vanigliato.

Consiglio

L'olio per friggere le chiacchiere deve essere ben caldo **manon bollente**, in modo da non bruciare la pasta di questi dolci, che devono friggere un minuto per lato fino a raggiungere la doratura; una volta che l'olio ha raggiunto la temperatura ideale, dovrete mantenere il fuoco vivace ma non alto. Se siete sprovvisti di termometro, per capire quando la temperatura dell'olio è ottimale, immergetevi uno stuzzicadenti: se vedrete comparire delle bollicine intorno allo stecchino potete cominciare a friggere. Immergete un piccolo pezzetto di pasta e se questa diventa scura immediatamente, vuol dire che l'olio è troppo caldo. Abbassate il fuoco e riprovate fino a che la pasta diverrà dorata lentamente.

Curiosità

Esistono diverse varianti alla ricetta delle chiacchiere, come ad esempio la sostituzione della grappa con altri liquori quali il rum, il marsala, il brandy, ecc... oppure l'aggiunta della scorza di limone grattugiata. Vengono poi date forme diverse a questi dolci, come per esempio la romboidale, la quadrata, la rettangolare, ma anche la striscia annodata, o altre forme particolari; in più bisogna ricordare che si usa cospargere questi dolci con dello zucchero al velo oppure con dello zucchero semolato, e più recentemente si trovano in commercio anche con delle variegature di cioccolato in superficie. Per la frittura viene usato sia olio di semi che di oliva, oppure dello strutto puro o mischiato in eguale misura con dell'olio.