

RICETTA CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 1 uovo
- 25 gr di burro
- 50 gr di latte
- 20 gr di zucchero
- 1 scorza di limone grattugiata (1 limone)
- 1 pizzico di sale
- 2 gr di lievito per dolci
- 50 ml di grappa
- 1 l di olio di arachide per la frittura
- zucchero a velo q.b.

Preparazione

- Formate su un piano di lavoro una fontana con la farina, unite l'uovo, il burro ammorbidito, lo zucchero, un pizzico di sale, la grappa, la scorza di limone e il lievito
- Impastate il tutto e aggiungete poco alla volta il latte. Il composto deve diventare liscio e omogeneo. Formate una sfera con l'impasto e copritela con della pellicola trasparente. Lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- Trascorsi i 30 minuti, prendete l'impasto e stiratelo con un matterello. Lo spessore dell'impasto deve essere di ca. 3-4 mm.
- Con una rotella dentellata ritagliate delle forme rettangolari dal foglio di pasta e al centro di ogni ritaglio incidete due tagli equidistanti.
- Nel frattempo, portate l'olio di arachidi a temperatura in un tegame dai bordi alti. Friggete le chiacchiere poco alla volta. Le chiacchiere devono avere un colore dorato da entrambi i lati.
- Una volta cotte, assorbite l'olio in eccesso, lasciate raffreddare e spolverate le chiacchiere con abbondante zucchero a velo.
- Bon Appétit!