Chiacchiere

scritto da Mirko Achermann | 20 Gennaio 2022

Ingredienti:

- 500 gr farina bianca
- 50 gr burro
- 50 gr zucchero
- 2 uova
- 1 Pizzico di sale
- ½ bicchiere di vino bianco
- Buccia grattugiata di un limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- Zucchero a velo

Preparazione:

Impastare tutto come per fare la pasta.

Se l'impasto è troppo duro unire ancora un po' d'acqua o vino bianco.

Lasciar riposare la pasta per ½ ora.

Dividere la pasta in piccoli pezzi, poi passarla tra i rulli della macchina per la pasta diminuendo gradatamente lo spessore fino a quando sono ben sottili.

Tagliarli con la rotellina a una larghezza di ca 4 cm. e lunghe a volontà, poi fare un taglio in mezzo.

Immergete la /le Chiacchiere nell'olio bollente, sulla superficie a contatto con l'olio si formeranno immediatamente delle bolle e nel giro di pochissimi secondi la chiacchiera si accartoccerà.
Giratele dopo 3 – 4 secondi, così si formeranno le bolle anche sull'altra superficie, rigiratela, ancora pochi secondi fino a leggera doratura e scolate con un mestolo forato, ponendola su una carta assorbente.

Abbiate l'accortezza di non far diventare l'olio troppo bollente.

Abbassate la fiamma se vedete se vedete che alcune Chiacchiere si scuriscono troppo.

Una volta che le Chiacchiere di Carnevale sono ben fredde, circa 15 minuti dalla cottura, spolveratele di zucchero a velo su entrambi i lati e ponetele in un cestino o un piatto da portata.