

Chiacchiere, castagnole & co. E' Carnevale!

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Siamo nel vivo della settimana dedicata al Carnevale. Abbiamo già salutato giovedì grasso banchettando fra lasagne, paset ripiene e quant'altro ci abbia deliziato il palato e ci apprestiamo a vivevere gli ultimi giorni dedicati ad una festa che è sempre stata considerata più dei bambini che degli adulti, anche se negli ultimi anni c'è stata una bella inversione di tendenza. Si sono oltiplicate le feste dedicate ai più grandi e questi giorni spensierati sono diventati un modo come un altro di alleggerire la tensione lavorativa e non solo. In giro è tutto un caleidoscopio di colori, di coriandoli, di stelle filanti e una folle girandola di maschere variopinte. E, per non farci mancare proprio nulla, ci sono anche squisiti dolci che accompagnano le ore trascorse in allegria. Beh, il classico dolce in assoluto sono le famosissime chiacchiere, ma non si disdegnano neanche le castagnole, le frittelle, il migliaccio napolitano, le zeppole e l'elenco potrebbe continuare poiché ogni regione, ogni città, ogni paese ha la propria usanza e le proprie tradizioni gastronomiche.[MORE]

Dal canto mio, voglio suggerire a tutti voi la ricetta delle classiche chiacchiere. Quelle semplici da preparare e poche di ingredienti ma che nel sapore sono assolutamente imbattibili.

La ricetta è tratta dal blog www.acenadallesorelle.com dove potrete trovare fra le altre, fresca di giornata, anche quella delle golosissime castagnole.

Ingredienti:

500 gr di farina 00;
1/2 bustina di lievito per dolci;
100 gr di zucchero;

1 bustina di vanillina;
3 uova;
1 bicchiere di vermouth;
olio di semi di arachidi per friggere;
zucchero a velo q.b.

Disponete la farina a fontana su un piano da lavoro. Ponete al centro tutti gli altri ingredienti e impastate fino a che non avrete ottenuto un impasto morbido e leggermente appiccicoso.

Tirate sottilmente la soglia, premurandovi di aggiungere un po' di farina che vi aiuterà a stendere delle strisce lunghe 10 cm e larghe 2/3.

Praticate al centro di ogni striscia un taglio verticale e friggete in abbondante olio di semi arachidi.

Le chiacchiere vanno tirate via dall'olio quando si saranno imbiondite.

Una volta cotte, lasciatele raffreddare e cospargete di zucchero a velo!

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/chiacchiere-castagnole-co-e-carnevale/24703>

