

Le Chiacchiere di Nonna Pina

Dopo il successo delle “Chiacchiere di Gianna” dell’anno scorso, ricetta scoperta e condivisa grazie ad una mia collega, ho pensato di pubblicare un’altra strepitosa ricetta. Questa volta appartiene alla nonna di un mio carissimo amico, nonna Pina per l’appunto, la quale si prestava a preparare questo dolce seguendo scrupolosamente e con fedeltà la sua ricetta. La preparazione è davvero semplice e gli ingredienti sono davvero basilari. E anche questa volta il successo è garantito!

Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 5 cucchiaini di olio d’oliva
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4-5 cucchiaini di vino bianco
- la buccia grattugiata di 1 limone
- zucchero a velo vanigliato q.b.

Preparazione:

Mettete tutti gli ingredienti nella planetaria con il gancio ed impastate a velocità bassa.





Formate una sorta di salame e schiacciatelo leggermente. Dividetelo in più parti ed iniziate ad allargarle con le mani in modo da avere dei rettangoli che andrete poi a passare nella sfogliatrice (o nonna papera), partendo sempre da un numero basso per poi arrivare al n° 4 (se riuscite anche 5, ma con attenzione poichè si rischia di rompere la pasta).



Nel frattempo riscaldare l'olio in una pentola alta.

Una volta ottenuta una sfoglia sottile create i classici taglietti interni con lo strumento rondella.



Mettete a friggere le chiacchiere curandole con attenzione per non farle bruciare. Appena assumono un colore dorato vanno tolte immediatamente. Le chiacchiere non devono risultare marroni o comunque di colore troppo scuro, anche perchè

tenderanno poi ad asciugarsi indurendosi maggiormente, ma acquisendo la giusta friabilità.



Mettete le chiacchiere in un piatto spolverizzato con dello zucchero a velo vanigliato e cospargetele in superficie con altro zucchero a velo.



...

Charles