Le Chiacchiere di Iginio Massari (senza lievito)

Oggi Luca ci propone un'altra strepitosa ricetta per preparare delle bollose e leggerissime chiacchiere di carnevale senza l'utilizzo del lievito o del bicarbonato, tratta dal libro del maestro pasticcere **Iginio Massari** "Non solo zucchero – vol. 2".
Questa è la quarta ricetta riguardante il famoso dolce simbolo del carnevale. Le altre versioni provate e gustate sono consultabili nel mio ricettario.
Questa versione del grande maestro è la comprova che non è necessaria l'aggiunta di agenti lievitanti per ottenere delle leggere e "bollose" chiacchiere, ma è sufficiente sfruttare l'energia sprigionata dalle farine più forti come quella di Manitoba utilizzata in questa ricetta.

Ingredienti:

- 500 gr di farina Manitoba
- 60 gr di zucchero (potete metterne anche 80 gr)
- 60 gr di burro ammorbidito (o strutto)
- 175 gr di uova (circa 3)
- 5 gr di sale fino
- 50 gr di liquore Marsala
- buccia grattugiata di 1 limone (non trattato)
- semi di un baccello di vaniglia o in mancanza l'estratto di vaniglia liquido
- olio di arachidi (per friggere)
- zucchero a velo vaniglinato (per spolverare)

Preparazione:

Mettete nella planetaria la farina, lo zucchero semolato, il burro, le uova, il sale, il Marsala e la buccia del limone e metà della boccettina di aroma alla vaniglia (o i semi di un baccello di vaniglia) e impastate con il "gancio" a velocità

bassa fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.



Mettetelo a riposo in una carta trasparente per circa 1 ora.



Nel frattempo potete iniziare a riscaldare l’olio in una padella o wok capiente e abbastanza alta da evitare schizzi e lasciare che le chiacchiere galleggino. La temperatura dell’olio dev’essere di almeno 170° C e max 180° C.

Riprendete la pasta e dividetela in diversi panetti. Iniziate con un panello alla volta stendendo la pasta con un mattarello per poi ripiegarla su se stessa più volta come se state facendo una sfoglia. Poi passatela nella sfogliatrice più volte per cercare di ottenere una sfoglia quanto sottile possibile (arrivate alla misura massima della sfogliatrice, che generalmente è “9”). Con lo strumento rondella create le vostre chiacchiere.



Friggete le chiacchiere in olio bollente girandole in continuazione in quanto cuociono molto velocemente.



Appena vedete che hanno preso colore scolatele ed adagiatele in una teglia in alluminio con sotto carta assorbente per fritture.





Ripetete gli stessi steps precedenti fino al completamento della pasta. Quando si saranno raffreddate completamente potrete spolverarle con dello zucchero a velo vaniglinato.



Charles & Luca