

Chiacchiere Leggere e Friabili

Quest'anno per Carnevale volevo stupirmi. Le famigerate "chiacchiere di carnevale" non mi hanno mai soddisfatto a pieno. Certo.. ho sperimentato diverse ricette ed ottenendo buoni risultati, ma non erano perfette. Per fare delle chiacchiere in casa servono alcuni accorgimenti e che generalmente i libri di ricette non menzionano oppure che non vengono approfonditi.

Studiando tutte le ricette che sono venute a conoscenza ho estratto ed elaborato quella che secondo il mio parere risulta essere la migliore.

Accorgimenti:

- **l'olio:** solo **olio di arachidi**. L'olio di arachidi ha un punto di fumo superiore (fino a 180°) rispetto a quello di girasole per esempio. Questo olio non fa assorbire troppo e si asciuga molto più rapidamente. La temperatura dell'olio dovrà essere di 170° per cuocere le chiacchiere. Un termometro da cucina è fondamentale averlo;
- **gli aromi:** il Marsala, la vaniglia e limone. Generalmente si usa la scorza grattugiata di un buon limone ma si può anche utilizzare una fialetta di aroma;
- **le pieghe della pasta:** la pasta prima di essere passata alla sfogliatrice va ripiegata su se stessa per almeno 4 volte, come per quando si prepara la pasta sfoglia o le biove. Questo procedimento contribuirà alla formazione delle famose "bolle";
- **la farina bianca:** di **Manitoba**. La manitoba contribuisce a donare leggerezza ma soprattutto, sfruttando l'energia sprigionata dalle farine più "forti", favorisce lo sviluppo delle "bolle";
- **il burro:** solo quello di alta qualità. A tale scopo

consigliamo uno dei seguenti: Lurpak (classico), Burro del Pozzo, Burro Soresina.

- lo zucchero al velo: **vanigliato**.

Siete pronti per provare a farle? Armatevi di una buona padella antiaderente per la frittura, di un paio di vassoi in alluminio per posare le chiacchiere appena tolte, di una sfogliatrice elettrica o manuale, di una rondella e soprattutto non dimenticate di indossare indumenti da lavoro perchè puzzerete di frittura! ahaha

Ingredienti:

- 300 gr di farina Manitoba
- 75 gr di amido di frumento
- 60 gr di zucchero a velo
- 3 gr di sale fino
- 1 bustina di vanillina
- 3 uova intere
- 50 gr di burro ammorbidito
- 3 cucchiaini di liquore Marsala (circa 30 gr)
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- scorza grattugiata di un limone
- 1,5 lt di olio di arachidi (per friggere)

Procedimento:

In una ciotola miscelate la farina con il lievito, lo zucchero e l'amido. Nella planetaria con gancio "a foglia" versate metà di questa miscela, le uova sbattute leggermente, il sale, la vanillina, la scorza grattugiata del limone, il Marsala e il burro ammorbidito. Azionate la macchina fino ad ottenere un composto omogeneo. Ora e a velocità bassa incorporate, poco per volta, la restante miscela di farina.



Otterrete così un composto abbastanza sodo e compatto. Spegnete la macchina e versate la pasta su un piano da lavoro. Lavoratela leggermente con le mani e formate una palla che avvolgerete in una pellicola trasparente e che farete riposare in frigorifero per circa 1 ora.



Trascorsa l'ora riprendete la pasta e strappatene un pezzetto. Stendete il pezzetto con il mattarello e ripiegate la pasta su se stessa per almeno 4 giri.



Ora potete utilizzare la sfogliatrice. Iniziate da dei punti larghi, tipo n° 2, per poi proseguire con il 4, il 6, il 7, l'8 ed infine il n° 9 (sottilissima). Questa è la numerazione

che generalmente si trova nei ganci accessori per le planetarie, es. il Kmix. Se avete quella manuale regolatevi di conseguenza. L'importante è partire sempre da un punto largo per poi arrivare al punto più sottile ma senza spaccare la pasta.

Portate l'olio a temperatura di 170°.

Con lo strumento rondella (a zig-zag) formate le vostre chiacchiere e create dei tagli al centro di ognuna.



Appena l'olio è a temperatura potete immergere le chiacchiere, poche per volta. **Consiglio:** per evitare che assorbano molti grassi dalla frittura e per mantenerne la temperatura consiglio di non friggere più di 3-4 chiacchiere per volta. Avete vedere formarsi le bolle giratele subito. Le chiacchiere cuociono in pochi secondi. Appena dorate vanno subito scolate e messe nel vassoio con della carta assorbente. Proseguite con le altre.

Le chiacchiere tenderanno a raffreddarsi rapidamente e grazie all'olio di arachidi resteranno leggere e non unte. □



...

*Spero che questa ricetta sia stata di vostro gradimento e...
buon carnevale a tutti.*

Charles

P.s.: Perché non provate la versione con il cioccolato sopra?!
mmmmh sono deliziose:

