Le Chiacchiere di Charles

Vi propongo la mia versione delle chiacchiere di Carnevale. Dopo aver sperimentato diverse ricette ed averci ragionato in termini di ingredienti e dosaggi, sono arrivato alla conclusione che alcuni aspetti concernenti l'uso di specifici prodotti piuttosto che i comuni dosaggi hanno migliorato notevolmente la ricetta sia in termini di consistenza che di gusto (ovviamente facendole in casa) e credo che questa sia la migliore in assoluto alla quale sono giunto. Provatele per crederci.

Ingredienti:

- 450 gr di farina Manitoba di TIPO 1
- 50 gr di fecola di patate
- 80 gr di zucchero extra fine
- 175 gr di uova (non fredde)
- 60 gr di burro chiarificato (lo trovate già pronto nei supermercati)
- 5 gr di sale fino
- 40 gr di liquore Marsala + 15 gr di vino bianco
- mezzo cucchiaino di pasta di limone (non utilizzate la scorza grattugiata; se non avete la pasta di limone potete usare qualche goccia di aroma liquido)
- mezzo cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere
- 1 cucchiaino colmo di lievito per torte
- olio di arachidi per friggere (non usate altri oli)
- zucchero a velo vaniglinato per cospargere le Chiacchiere di Carnevale

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti partendo da quelli in polvere che andranno dapprima miscelati. Una

volta miscelati potete aggiungere tutti gli altri (per le uova vi consiglio comunque di sbatterle un pò) ed azionare la macchina con il gancio per impasti (quello ad uncino per intenderci). Lavorate il tutto finché non otterrete una pasta compatta ed elastica.

Trasferite l’impasto in un’altra ciotola, copritela con della pellicola trasparente per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Questa procedura è fondamentale perchè assesterà tutti i sapori e migliorerà anche di consistenza.

Trascorse le ore di riposo, riprendete la pasta arrotolandola su un piano di lavoro infarinato. Prelevate un pezzetto di pasta ed allungatelo dopodiché iniziate a passarlo nella sfogliatrice, partendo da spessori ampi (2-3) per poi arrivare allo spessore più sottile (9). E’ importante che durante il processo di sfogliatura facciate delle pieghe alla pasta (almeno 4-5 volte). Ottenuta così la sfoglia adagiatela delicatamente sul piano di lavoro e con un tagliapasta a rotella formate le vostre chiacchiere.

Nel frattempo in una padella con il bordo alto portate l’olio alla temperatura di 175-180° C. Raggiunta tale temperatura e mantenendo la fiamma media e costante potete iniziare a cuocere la chiacchiere. Attenzione a non riempire la padella. Consiglio di friggere 2 o 3 chiacchiere alla volta. Le chiacchiere vanno girate subito dopo qualche secondo e rigirate nuovamente per ottenere una doratura perfetta ed uniforme. Il tempo di cottura è davvero breve!

Una volta cotte, scolatele e poi trasferitele su della carta assorbente. Quando risulteranno completamente asciutte e non più calde potete trasferirle su un vassoio e cospargerle con lo zucchero a velo vaniglinato.

Le vostre Chiacchiere di Carnevale sono pronte e posso essere conservate anche chiuse in scatole di alluminio. Il giorno dopo risulteranno ancora più buone e dal sapore irresistibile.

Alla prossima ricetta.
Charles