

Le Chiacchiere di Gianna

E' Carnevale e di certo non potevano mancare le famose "chiacchiere o galle". Mi sono dilettrato svariate volte nel farle, ma mai nessuna ricetta mi dava quel profumo e quella consistenza che tutti conosciamo bene quando le andiamo ad acquistare. Certo, i dolci fatti in casa non saranno mai uguali a quelli industriali per diverse ragioni, ma di certo avvicinarsi il più possibile ad una leggerezza e croccantezza tipica di questo dolce è una grande soddisfazione personale. Un bel giorno mi vennero offerte delle Galle (o semplicemente chiacchiere) fatte in casa, e gustandole rimasi colpito dalla loro bontà. Entusiasta chiesi se potevo avere la ricetta. La signora *Gianna* possedeva quella ricetta da molto tempo ed ebbi l'onore di riceverla. Per questo le chiacchiere di Gianna, per la sua ricetta quasi perfetta, per la sua generosità nel regalarmi questa occasione unica e poterla condividere con tutti voi.

Ingredienti:

- 500 grammi di farina 00
- 4 uova piccole
- 20 grammi di burro
- 1 bustina di vanillina (io ne ho utilizzate due)
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- un bicchierino di grappa o Marsala
- un bicchierino di vino bianco (di ottima qualità)
- olio di girasole (per la frittura)

Procedimento:

In una ciotola capiente mettete tutti gli ingredienti, per primi le polveri (farina, lievito, vanillina, sale, zucchero) e a seguire le uova sbattute in precedenza, il burro

ammorbidito, la grappa e il vino bianco. Impastate per bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Se risulta troppo appiccicoso aggiungete altra farina. Fatene una palla e mettete l'impasto nel frigorifero a riposare per circa mezz'ora.

Trascorsa la mezz'ora riprendete l'impasto e fate delle palline più piccole in modo da poterle poi allungare e tirare con la sfogliatrice. Per questa occasione ho utilizzato una sfogliatrice manuale ma potete benissimo adoperare un mattarello. Cercate di stendere i vari pezzi d'impasto il più finemente possibile (max 2mm e non di più). Con un tagliapasta a rondella formate le vostre chiacchiere. *Ricordate di fare i famosi tagli centrali all'interno di ogni chiacchiera. E' UN MUST e non siate pigri ahahaha* ☐



Frittura:

In una padella grande e coi bordi alti versate dell'olio di girasole e mettete su fuoco medio-alto. Quando risulterà ben caldo potete iniziare a friggere le chiacchiere abbassando leggermente la fiamma. Giratele con delicatezza e quando avranno assunto quel tipico color dorato scolatele e versatele in un recipiente foderato da carta assorbente.



Lasciatele raffreddare completamente. Infine cospargetele con altro zucchero a velo vanigliato prima di servirle.

...

“Ancora grazie a Gianna, e un buon carnevale a tutti voi”
Charles