

Le Chiacchiere



Ingredienti

400 gr di farina 00	60 gr di zucchero semolato	essenza di vaniglia
60 gr di burro morbido	2 uova grosse intere	scorza di 1 limone
1 bicchierino gr di rhum o grappa	zucchero a velo q.b.	olio per la frittura

1. Prima di iniziare tirate fuori il burro e uova dal frigo per raggiungere temperatura ambiente
2. Setacciate la farina in una ciotola bella ampia e aggiungete lo zucchero semolato e la scorza di limone.
3. Fate una buca nel mezzo e aggiungere le uova e il burro ammorbidito, e qualche goccia dell'essenza di vaniglia.
4. Sbattete le uova con una forchetta per amalgamare il tuorlo con l'albume.
5. Con la forchetta schiacciate il burro nell'uovo e cominciate a mescolare il tutto, aggiungendo quanto basta del liquore scelto.
6. Poi cominciate ad impastare il tutto con le mani, per fare assorbire i liquidi.
7. Lavorate bene l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio e sodo.
8. Lasciate riposare per una quindicina di minuti mentre preparate quello che vi servirà per friggere le chiacchiere e mettere a posto gli ingredienti già usati..
9. Col matterello cominciate a tirar la pasta gradualmente, fino ad arrivare ad una sfoglia larga e fina, ma non trasparente.
10. Ritagliate la sfoglia in strisce e poi a rettangoli (anche con la rotellina).
11. Mettete su l'olio, la temperatura ideale è di circa 175°-180°, e frigate pochi pezzi alla volta.
12. Dopo pochi minuti saranno gonfie e dorate allora scolatele con un mestolo forato e poggiatele su un vassoio rivestito di carta da cucina.
13. Servire con una spolverata di zucchero a velo, ancora meglio se vanigliato. Buon Carnevale!

