I DOLCI DI CARNEVALE TIPICI

CHIACCHIERE tipiche Italiane

INGREDIENTI:
250 gr di farina 00
1 uovo
25 gr di burro
50 gr di latte
20 gr di zucchero
La scorza grattugiata di un limone
1 pizzico di sale
2 gr di lievito per dolci
1 bicchierino di grappa
Olio di arachide per la frittura
Zucchero a velo

Le chiacchiere sono probabilmente il dolce di carnevale più comune e diffuso in tutta la nostra penisola e, qui di seguito, ecco la ricetta per prepararle.
Formare, su un piano di lavoro, una fontana con la farina e posizionarvi all'interno l'uovo, il burro ammorbidito, lo zucchero, il pizzico di sale, la grappa, la scorza di limone grattugiata e il lievito. Cominciare ad impastare il tutto e progressivamente aggiungere il latte, fino a quando la consistenza sarà liscia e non appiccicosa. Formare una palla con l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero, coperto con della pellicola trasparente, per almeno 30 minuti. Passato il tempo necessario, tirare l'impasto con il mattarello o con la macchina tirapasta, fino a raggiungere uno spessore di 3-4 mm. Con una rotella dentellata ricavate dalla sfoglia dei rettangoli di medie dimensioni (12 x 8 cm) e, nel centro, fare due tagli seguendo il lato più lungo. In questo modo, da ogni rettangolo, risulteranno tre striscioline attaccate alle due estremità. Ora, portare l'olio di arachide a temperatura in un tegame di alluminio dai bordi alti e friggere le chiacchiere, poche alla volta, fino a che avranno raggiunto una colorazione dorata da entrambi i lati. In seguito scolarle su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso, spolverare con zucchero a velo e consumarle calde.

CICERCHIATA tipica di Umbria, Marche e Abruzzo

INGREDIENTI:

2 uova
3 cucchiai da tavola di zucchero a velo
150 gr - 200 gr di farina 00
200 gr di miele al mandarino
Olio extravergine di oliva
Confettini colorati di zucchero q.b.

Cominciare preparando l'impasto: unire alle uova, lo zucchero, 4 cucchiai di olio evo e abbondante farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (iniziare con 150 g, fino ad un massimo di 200). Lasciare riposare il tutto per una mezz'oretta al coperto, dopodiché riprendere l'impasto e realizzare tanti cordoncini piuttosto sottili. Da ogni cordoncino, tagliare tanti pezzettini della grandezza di un cecio, così come si farebbe per gli gnocchi. Mettere a scaldare abbondante olio e, una volta bollente, far friggere i pezzettini di impasto fino a quando avranno raggiunto una colorazione dorata. Prelevarli con un mestolo forato e far asciugare l'olio in eccesso adagiandoli sopra a dei fogli di carta assorbente. Ora far sciogliere del miele in una padella capiente dai bordi piuttosto alti e, quando sarà ben caldo e fluido, unirvi le frittelline e mescolarli in modo che siano tutti ricoperti dal miele. Infine trasferire il tutto sul vassoio da portata, modellare con la forma desiderata e decorare con i confettini colorati.

GRAFFE
tipiche Campane

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00
200 gr di patate
70 gr di burro
2 uova
Latte q.b.
2 cucchiai di zucchero semolato
20 gr di lievito di birra
La buccia di 1 limone grattugiato
1 pizzico di sale

Zucchero semolato o a velo per la copertura
Per la preparazione delle graffe, tipico dolce napoletano, iniziare col cucinare le patate in acqua bollente senza togliere la buccia: circa 40 minuti di cottura, 10 minuti se nella pentola a pressione. Una volta cotte, scolarle, spellarle e passarle un paio di volte nello schiacciapatate. Su una spianatoia, disporre poi la farina a fontana, aprirvi le uova, aggiungervi il burro a pezzetti, le patate schiacciate ancora tiepide, lo zucchero, il pizzico di sale e la buccia del limone grattugiata. Cominciare ad impastare aiutandosi con la forchetta: rompere le uova all'interno della fontana ed unirvi poca farina alla volta fino a quando avrà raggiunto consistenza; aggiungervi poi il lievito di birra sciolto in due dita di latte tiepido. Continuare ad impastare fino a quando il tutto sarà liscio e omogeneo (aggiungere ulteriore farina o latte se l'impasto dovesse essere troppo bagnato o secco). Lasciare l'impasto a lievitare al caldo sotto uno strofinaccio finché non raddoppierà di volume (un'oretta circa). Ora, staccare un pezzetto di impasto e formare un cordone di circa un 1,5 cm di spessore; tagliare ad una lunghezza di circa 10/12 cm e ricongiungere le due estremità a formare una ciambella, metterle poi da parte. Attenzione a non farle troppo piccole, altrimenti il buco potrebbe scomparire. Preparare tutte le graffe e farle lievitare per un'altra oretta sulla carta forno, coperte da uno strofinaccio. Friggerle poi in abbondante olio di arachide o di oliva alla temperatura di 180°. Girarle una volta per farle cuocere da entrambe i lati e fino a fargli raggiungere una bella doratura. Scolarle con l'aiuto di una schiumarola e farle asciugare su carta assorbente. Infine passarle nello zucchero semolato oppure cospargerle con dello zucchero a velo.