
Dolci di Carnevale

dal libro

“Carnevale Italiano - Italian Carnival”

In Italia ci sono tanti dolci tradizionali che vengono preparati solo durante il carnevale. Tra questi i più conosciuti sono le chiacchiere, le castagnole, le frittelle, le frittole, gli struffoli, i tortelli e le zeppole.

Chiacchiere

La ricetta delle chiacchiere si ritrova in tutta Italia con nomi diversi: *chiacchiere* in Lombardia, *frappe* nel Lazio ed in Umbria, *bugie* in Piemonte, *crostoli* nel Friuli, *cenci* in Toscana, *galani* nel Veneto, *lattughe* o *sfrappole* in Emilia, ecc. La variante, nelle varie ricette regionali, è costituita dal liquore che viene aggiunto all'impasto: marsala, liquore all'anice, vino bianco, ecc.

Sembra che la tradizione delle chiacchiere risalga a quella delle *frittilia*, dei dolci fritti nel grasso di maiale che venivano preparati nell'antica Roma proprio durante il periodo dell'odierno carnevale.

Se ti è venuta voglia di gustare delle croccanti e gustose chiacchiere prova la ricetta nell'altra pagina!



Carnival's Sweets

from the book

“Carnevale Italiano - Italian Carnival”

In Italy, there are many traditional sweets distinctively associated with carnival and they include: *chiacchiere*, *castagnole*, *frittelle*, *frittole*, *struffoli*, *tortelli*, *zeppole*, and many more.

Chiacchiere

The recipe for *chiacchiere* (deep fried sugar powdered cookies) can be found all over Italy under different names: *chiacchiere* (gossips or chit chats) in Lombardia, *frappe* in Lazio and in Umbria, *bugie* (lies) in Piemonte, *crostoli* in Friuli, *cenci* (rags) in Toscana, *galani* in Veneto, *lattughe* (lettuce leaves) or *sfrappole* in Emilia, etc. The only difference among all the different recipes is usually the kind of liquor that is added to the ingredients. This can be marsala, anise liquor, or white wine.

It appears that the tradition of making *chiacchiere* comes from *frittilia*, sweets fried in lard that were used to celebrate festivals in ancient Rome during the same months in which people celebrate carnival today.

Now, if all this made you crave some tasty and crunchy *chiacchiere*, go on and try the recipe in the next page!



Ricetta per le Chiacchiere di Carnevale

Ingredienti per 6 persone:

- 225 gr di farina
- 25 gr di burro (a temperatura ambiente)
- 50 gr di zucchero
- 2 uova
- un pizzico di sale
- facoltativo: uno o due cucchiaini di liquore
- 40 gr di zucchero a velo

Tempo di preparazione: 10 minuti + 1 ora (per far riposare l'impasto)

Tempi di cottura: 10 minuti (frittura) o 12 minuti (cottura al forno)

Mischiare tutti gli ingredienti (ad eccezione dello zucchero a velo) aggiungendo la farina un pò per volta e fare un impasto piuttosto duro.

Impastare bene e a lungo, aggiungendo ancora farina se l'impasto risulta troppo mollo. Infarinare l'impasto e lasciarlo riposare, coperto con uno strofinaccio, per circa un'ora.

Stendere l'impasto su di una superficie leggermente infarinata e creare una sfoglia alta circa 3 mm. Tagliare la sfoglia a strisce usando una rotellina dentata (quella che si usa per tagliare i ravioli). Fare le chiacchiere tagliando le strisce di sfoglia in pezzi più piccoli, larghi circa 5 cm e lunghi circa 7cm.

È arrivato il momento di cuocere le chiacchiere!

Puoi farlo in due modi:

- friggile in olio caldo, girandole una volta, finchè non sono belle dorate e scolate su di un piatto ricoperto di carta assorbente.
- cuocile in forno dopo averle messe su una teglia ricoperta con carta da forno, in forno già caldo, a 180° C per 12 minuti. Le chiacchiere saranno pronte quando saranno gonfie e dorate.

Spolverare le chiacchiere con zucchero a velo quando si saranno raffreddate.

Le chiacchiere sono più buone se vengono mangiate subito, ma possono anche conservarsi per un giorno se messe in un contenitore a chiusura ermetica.

Recipe for Carnival's Chiacchiere

Ingredients for 6 people:

- 1 3/4 cups all purpose flour
- 2 tablespoons unsalted butter (room temperature)
- 1 1/2 tablespoons of sugar
- 2 eggs
- a pinch of salt
- optional: one or two tablespoons of your choice of liquor
- 1/3 cup powdered sugar for dusting

Preparation Time: 10 minutes + 1 hour resting time

Cooking Time: 10 minutes (fried) or 12 minutes (baked)

Mix all the ingredients (except for the powdered sugar) adding the flour a little at a time and make a fairly stiff dough.

Knead the dough thoroughly and add more flour if it comes out too soft. Flour it, cover it and let it rest for about one hour.

After the resting time roll the dough out into an eighth-of-an-inch-thick sheet on a lightly floured work surface. Cut the sheet of dough into strips using a pastry wheel or ravioli cutter. Make chiacchiere by cutting the strips of dough into small pieces, about one inch wide and four inches long.

Time to cook the chiacchiere!

You have two options:

- deep fry them in hot oil, turning them once, till they are golden brown and drain them on a plate with absorbent paper towels or...
- bake them on a cookie sheet lined with parchment paper in a 350° F preheated oven till they are puffed and lightly golden (about 12 minutes).

Dust the chiacchiere with powdered sugar after they have cooled to room temperature.

Chiacchiere are best when served immediately, but they can be stored in an airtight container for one day.