

CHIACCHIERE (CIACIAR)

INGREDIENTI

500 g. di farina bianca
100 g. di zucchero
50 g. di burro
3 uova
vino bianco
olio per friggere
2 cucchiataie di zucchero a velo



- Versare sulla spianatoia la farina e lo zucchero, rompere le uova, aggiungere il burro ammorbidito e tre cucchiataie di vino bianco.
- Amalgamare tutti gli ingredienti e impastare.
- Quando la pasta risulterà uniforme ed elastica, con il mattarello fare una sfoglia come per le tagliatelle.
- Con una rotellina dentata, ricavare dei rettangoli di circa 8 cm x 12 cm e praticare nel centro di ciascuno tre tagli.
- Mettere sul fuoco una casseruola con abbondante olio per fritti e, quando sarà caldo, immergere ad una ad una le chiacchiere.
- Scolare le chiacchiere col mestolo bucato appena saranno dorate.
- Spolverizzare le chiacchiere con lo zucchero a velo.

È un dolce tipico di Carnevale.