



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Chiacchiere di Carnevale

**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura: **terrina, canovaccio, rotella dentellata, mattarello, pentolino**

### **Ingredienti**

- 500g farina 00
- 4 uova
- 100 g di strutto
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1/2 bicchiere di marsala
- zucchero a velo
- olio di semi di arachide

## **Preparazione Chiacchiere di Carnevale**

### **Passo 1.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia ed incorporate due cucchiaini di zucchero, praticate un foro in centro e aggiungete le uova, impastate ed aggiungete lo strutto ammorbidito, un pizzico di sale e il marsala.

### **Passo 2.**

Lavorate il composto fino a renderlo omogeneo ed elastico.

### **Passo 3.**

Ponete l'impasto in una terrina, copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare un'ora.

### **Passo 4.**

A questo punto riprendete l'impasto, stendetelo col mattarello formando una sfoglia alta mezzo centimetro, poi tagliatela con una rotella dentellata e formate delle strisce larghe 1,5 cm e lunghe 10-12 cm.

### **Passo 5.**

Fate scaldare l'olio di semi in un pentolino e friggete le chiacchiere di carnevale buttando le strisce di pasta nel pentolino, in modo che si pieghino in modo un po' irregolare.

### **Passo 6.**

Eliminate l'olio in eccesso adagiando le chiacchiere su carta assorbente.

## **Passo 7.**

Disponete le chiacchiere di carnevale su un piatto da portata e cospargetele di zucchero a velo.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 29/01/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.3 (220 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)