

Soluzione elementare/intermedio es.51:

Le “chiacchiere” sono croccanti e delicate sfoglie fritte tipiche **del** periodo di Carnevale e sono chiamate **con** nomi diversi **a** seconda **delle** regioni **di** provenienza: “chiacchiere” o “lattughe” **in** Lombardia, “cenci” o “donzelle” **in** Toscana, “frappe” o “sfrappole” **in** Emilia, “cròstoli” **in** Trentino, “galani” o “gale” **in** Veneto, “bugie” **in** Piemonte. E ancora “rosoni”, “lasagne”, “pampuglie”... Sono **dei** dolci molto friabili, ottenuti tirando sottilmente **un** semplice impasto successivamente fritto e cosparso **di** zucchero **a** velo come tocco finale. **La** loro forma rettangolare, **con** due tagli netti centrali, rende **le** chiacchiere inconfondibili e attira **la** golosità **di** grandi e piccini. **La** loro presenza **nelle** vetrine rende **l'**aria immediatamente frizzante e allegra. Provatele anche ripiene o **nella** versione **al** forno, insieme **alle** castagnole semplici, **al** cioccolato o ripiene, e **alle** zeppole! Che sia **la** prima o **la** milionesima volta che ne assaggiate una, ogni morso **alle** chiacchiere è **una** magia: ed è subito Carnevale! Arricchite **il** vostro vassoio **di** dolcezze anche **con le** rose di Carnevale come originale alternativa!