

Soluzione superiore/superiore avanzato es.51:

Chiacchiere di Carnevale

COME PREPARARE LE CHIACCHIERE

Per preparare le chiacchiere, **si setaccia** la farina assieme al lievito e **la si versa** in una planetaria con foglia. **Si aggiungono** lo zucchero **1**, il sale, le uova sbattute in precedenza **2**, il tuorlo e la grappa **3**. **Li si lavora** fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Si sostituisce la foglia con il gancio **4**, **si uniscono** i semi della bacca di vaniglia e il burro **5**, quindi **si continua** ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario **si possono** aggiungere 5-10g di acqua. **Si trasferisce** l'impasto su un piano da lavoro, e **lo si maneggia** rapidamente per dargli una forma sferica **6**.

Si avvolge il panetto con la pellicola trasparente e **lo si lascia** riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti **7**. Trascorso questo tempo, **si divide** la pasta in porzioni da 150g circa e **si inizia** a lavorare ognuna singolarmente. **Si appiattisce** leggermente una prima porzione con il palmo della mano **8**, **la si infarina** e **la si stende** con il tirapasta impostato sullo spessore più largo **9**.

Si ripiegano verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta **10**, dopodiché **la si tira** nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2mm **11**. **Si esegue** lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. **Si lascia** riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo **si porta** l'olio alla temperatura di 150-160°. Con una rotella a taglio smerlato **si procede** sagomando dei rettangoli di circa 5x10cm e **si praticano** su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo **12**.

Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura vi **si immergono** 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola **13** e **li si fa** cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. **Si scolano** le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, **si impiattano** e **si cospargono** con abbondante zucchero a velo setacciato **14**. Le "chiacchiere" sono pronte **15**.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere **si consumano** appena pronte ma se **si vuole**, **le si può** conservare per 2-3 giorni in un sacchetto di carta.