

CHIACCHIERE Chiacchiere è il nome con cui si identifica un dolce di Carnevale che ha origine nell'antica Roma. Sono dette anche bugie o frappe, ma sono davvero tanti gli appellativi che ha generato la fantasia italiana. In genere le chiacchiere hanno la forma di una striscia annodata e sono realizzate con un impasto di farina, uova, burro, zucchero e aromi, successivamente fritto e, ultimamente, anche cotto al forno e poi spolverato con zucchero velo vanigliato. Esistono anche altri modi con cui accompagnarle: possono essere mangiate con il miele, il cioccolato, il mascarpone montato con lo zucchero e, in Campania, anche con il Sanguinaccio.

LA RICETTA CHIACCHIERE O LATTUGHE

FASI DI LAVORAZIONE

Preparare l'impasto e lasciare lievitare
Stendere e modellare le Chiacchiere
Friggere le Chiacchiere e lasciare raffreddare
Spolverare con zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia

PER LA FINITURA

olio per friggere (possibilmente olio di semi di arachidi)
zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia

INGREDIENTI

Per l'impasto

farina di grano tenero tipo 00 W320 g 500
zucchero g 60
burro all'82% di m.g. g 60
sale g 5
uova g 175
vino Marsala g 50
limone (scorza grattugiata) 1
baccello di vaniglia Bourbon Madagascar 1



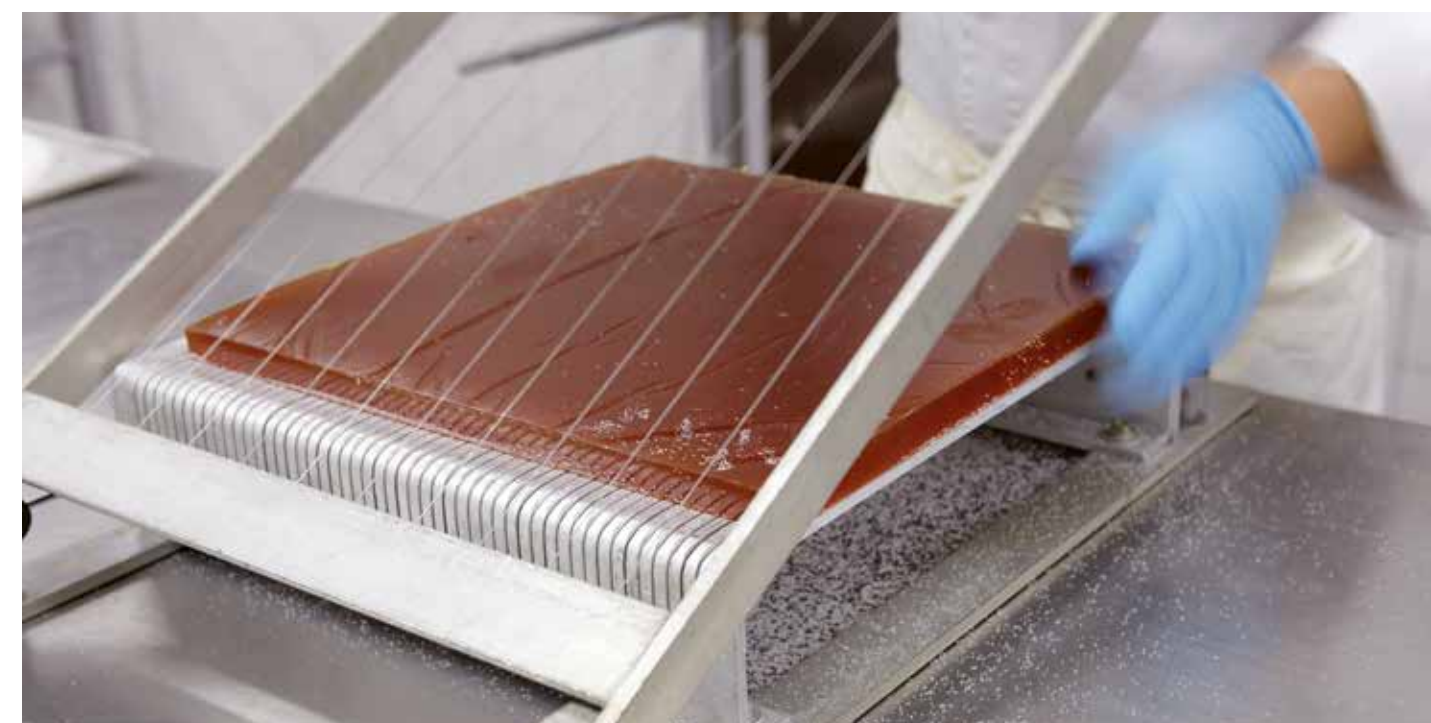
PROCEDIMENTO

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli al burro morbido (ma ancora plastico). In planetaria con il gancio lavorare a bassa velocità tutti gli ingredienti fino a che si sarà formata una pasta liscia, omogenea e molto sostenuta. Coprire la pasta con un foglio di cellophane per alimenti e lasciarla lievitare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo stendere la pasta sottilissima e ricavare dei rettangoli da 15x8 cm; incidere ogni rettangolo di pasta al centro effettuando due taglietti, poi rigirare la pasta facendola passare attraverso i tagli. Friggere le Chiacchiere in olio bollente (a 176°C), capovolgendole per uniformare la colorazione e prestando molta attenzione poiché la cottura sarà rapida. Adagiarle su una griglia e lasciare raffreddare. Spolverare con zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia.

CHIARIFICARE È l'atto con cui si depura un liquido (in cucina, in genere è riferito al burro o al brodo). Per chiarificare il brodo si usa aggiungere dell'albume sbattuto che, rapprendendosi per il calore del liquido, assorbe le impurità che galleggiano ed è poi eliminato filtrando il liquido. Per chiarificare il burro lo si fa fondere lentamente a bagnomaria fino a fare scendere sul fondo la parte sierosa. Si posiziona il burro in frigorifero, si lascia consolidare, quindi si toglie dalla bacinella e sul fondo rimangono le impurità che sono eliminate. Nel caso del burro il procedimento serve per eliminare in parte la caseina. In questo modo, tra le altre cose, si incide sul punto di fusione del burro che, successivamente a questo trattamento, può essere utilizzato anche per friggere.



CHINOIS Con il termine chinois si intende un colino a forma conica, generalmente realizzato in acciaio. Il nome deriva, presumibilmente, dalla somiglianza con i classici cappelli di paglia orientali. Lo chinois è forato su tutta la parete e viene usato per filtrare brodi, salse, creme, fondi di cottura; è realizzato con materiale metallico per potere anche pressare gli ingredienti con un pestello. Per questo motivo il chinois è dotato anche di un gancio che consente di appoggiarlo su pentole o recipienti per una migliore maneggevolezza e per risparmiare tempo di lavoro.



CHIODI DI GAROFANO Sono i bottoni dei fiori essiccati dell'*Eugenia aromatica*, originaria delle Indie, Molucche e Pacifico Orientale. Le parti attive sono eugenolo e cariofillene. L'impiego è destinato alla lavorazione degli insaccati, in pasticceria, in paste delle feste tradizionali, cioccolatini, pasticceria da recupero e soprattutto nella regione siciliana e Trentino-Alto Adige, in piatti forti come brasati, stracotti e in farmaceutica. L'odore è persistente e forte, il sapore pizzicante. In alcune preparazioni alimentari è usato anche come correttore di acidità.

CHITARRA La chitarra è un attrezzo dotato di fili metallici, distanziati secondo le misure desiderate, che servono per tagliare con velocità e precisione, masse più o meno dure. In pasticceria si usa anche per tagliare la sfoglia, la frolla e masse di ogni genere: nasce come attrezzo per il taglio di creme ganache e masse pralinate, per poi formare cioccolatini e gelatine.