

Frappe di carnevale

Procedimento

1. Su una spianatoia disporre la farina a fontana e porvi al centro il resto degli ingredienti.
2. Amalgamare gli ingredienti dapprima con una forchetta, poi impastando a mano.
3. Lavorare l'impasto fino a renderlo liscio e compatto.
4. Formare un panetto, coprire con pellicola e lasciare riposare per circa 20-30 minuti.
5. Dividere l'impasto in più pezzi, appiattirli e passarli nei rulli della macchina tirasfoglia allo spessore massimo. Riepiegare la sfoglia e stenderla nuovamente allo stesso spessore, per altre 3-4 volte, ifino a raffinare la struttura della pasta.
6. Ridurre lo spessore dei rulli di 2-3 punti e ripassare tutte le sfoglie partendo dalla prima striscia.
7. Continuare come il punto precedente fino a raggiungere uno spessore di circa 1,5 mm.
8. Con una rotella dentellata tagliare le frappe nella tradizionale forma rettangolare con due tagli verticali interni, o nelle forme desiderate.
9. Scaldare l'olio in una padella e friggere le frappe a fiamma moderata fino a quando saranno leggermente dorate da entrambi i lati.
10. Scolarle su carta assorbente, e lasciarle raffreddare.
11. Disporre le frappe su un vassoio e spolverarle con abbondante zucchero a velo.

Consigli & curiosità

a) Le frappe sono un tipico dolce di carnevale, preparato in diverse regioni d'Italia, dove viene chiamato con nomi diversi come "chiacchiere", "bugie", "crostoli", "cenci" e altri ancora.

b) si possono cuocere anche in forno

c) varianti: Farina g 500, burro g 50, tuorli 1, uovo 1, buccia di limone grattugiata 1, vanillina 1, zucchero g 40, un pizzico di sale, vino bianco g 130 ca. per ottenere un impasto compatto e liscio.

Ricetta dello Chef A. Solillo