

je

loremale

in

cucina

# Ricette di Carnevale

Come ogni festa che si rispetti, anche il Carnevale ha la sua ricca tradizione culinaria. Tanti piatti tradizionali si tramandano di generazione in generazione, in particolare dolci e fritti, ma noi abbiamo provato anche le stesse famose ricette al forno, come le chiacchiere al forno! Ogni regione ha le sue caratteristiche per questo periodo di festa che precede la Quaresima, tradizioni culinarie che sfoderano anche tante preparazioni salate come il migliaccio salato in Campania o la focaccia di Carnevale pugliese che conosce tante varianti da città a città e da provincia a provincia.

## Dolci di Carnevale

Chiacchiere, bugie, castagnole, frittelle, tortelli. Tanti nomi per deliziose bontà fritte che cambiano in forme e modalità di preparazione a seconda del luogo d'origine. Non mancano ricette più articolate come la pignolata, la cicerchiata e il dolce al semolino migliaccio, una vera pietra miliare della tradizione napoletana. Tra stelle filanti e trombette, non potranno mancare sulla tavola delle festie in casa anche ricette più sfiziose e colorate come le mascherine o i biscotti arlecchino, assorbiti a crocanti rose di Carnevale. Fatevi guidare dai vostri desideri culinari e scoprite tutte le nostre proposte per rallegrare la tavola e il palato di grandi e piccini!

## CHIACCHIERE

Le chiacchiere sono crocanti e delicate sfoglie fritte tipiche del periodo di Carnevale e sono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: *chiacchiere* e *lattughe* in Lombardia, *cenci* e *donzelle* in Toscana, *frappe* e *sfrappole* in Emilia, *cròstoli* in Trentino, *galani* e *gale* in Veneto, *bugie* in Piemonte. E ancora *rosoni*, *lasagne*, *pampuglie*.. Sono un dolce molto friabile, ottenuto tirando sottilmente un semplice impasto successivamente fritto e cosparso di zucchero a velo per il tocco finale. La loro forma rettangolare, con due tagli netti centrali, rende le chiacchiere inconfondibili e attira immediatamente da tempo immemore 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, alle bugie 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! Arrichite il vostro vassoio di dolcezze anche con le rose di Carnevale per un'originale alternativa!

### INGREDIENTI

116

Calorie per porzione

### INGREDIENTI PER CIRCA 40 CHIACCHIERE

Farina 00 500 g

Zucchero 70 g

Burro a temperatura ambiente 50 g

Grappa 30 g

Uova (medie) 3

Lievito in polvere per dolci 6 g

Baccello di vaniglia 1

Tuorli 1

Sale fino 1 pizzico

### INGREDIENTI PER FRIGGERE

Olio di semi di arachide q.b.

### PER COSPARGERE

Zucchero a velo q.b.

### PREPARAZIONE

### COME PREPARARE LE CHIACCHIERE

Per preparare le chiacchiere, setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia. Aggiungete lo zucchero 1, il sale, le uova sbattute in precedenza 2, il tuorlo e la grappa 3. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Sostituite la foglia con il gancio 4, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro 5, quindi continuate ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà

risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5-10 g di acqua. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, e maneggiatelo rapidamente per dargli una forma sferica **6**.

Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti **7**. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano **8**, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sullo spessore più largo **9**.

Ripiegate verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta **10**, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm **11**. Eseguite lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l'olio alla temperatura di 150-160°. Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo **12**.

Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola **13** e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e cospargetele con abbondante zucchero a velo setacciato **14**.

Le vostre chiacchiere sono pronte **15**.



## CASTAGNOLE

Castagnole, zeppole e tortelli, sono solo alcuni dei nomi con cui vengono chiamati questi dolci di Carnevale, che insieme alle chiacchiere sono tipici del periodo. Tra coriandoli, stelle filanti e mascherine le castagnole non possono proprio mancare! D'origine romagnola, queste piccole frittelle risultano fragranti esternamente e morbide all'interno... rotolate nello zucchero semolato faranno gola proprio a tutti! La versione più classica prevede l'utilizzo dell'anice ma vi consigliamo di sperimentare con altri aromi in modo da trovare la vostra ricetta perfetta! Nonostante la loro paternità, le castagnole vengono preparate e gustate in molte regioni d'Italia.

Ecco altre versioni di Carnevale da non perdere:

- Castagnole ripiene
- Castagnole al cioccolato
- Castagnole di ricotta
- Castagnole salate
- Castagnole salate al rosmarino

Scoprite anche i nostri dolcetti di Carnevale fritti o al forno!

## INGREDIENTI

### PER CIRCA 30 CASTAGNOLE

Burro (morbido) 40 g  
Farina 00 200 g  
Uova 2  
Zucchero 50 g  
Scorza di limone  $\frac{1}{2}$   
Liquore all'anice 1 cucchiaio  
Sale 1 pizzico  
Lievito in polvere per dolci 8 g  
Baccello di vaniglia 1

### PER COSPARGERE

Zucchero q.b.

### PER FRIGGERE

Olio di semi di arachide q.b.

## PREPARAZIONE

Per preparare le castagnole come prima cosa lavorate il burro morbido con un cucchiaio; aggiungete i semi del baccello di vaniglia e la scorza di limone grattugiata 1. Mescolate sino ad ottenere una crema omogenea 2. In un'altra ciotola versate la farina e lo zucchero 3.

Poi setacciate all'interno anche il lievito 4 e unite il sale, le uova leggermente sbattute 5 e il burro aromatizzato 6.

Unite anche il liquore all'anice 7 e mescolate prima con un cucchiaio 8 e poi a mano 9

Dovrete ottenere un impasto liscio **10**. Copritelo con un piatto o della pellicola e lasciate riposare per 30 minuti **11**. Trasferite poi su una spianatoia leggermente infarinata **12**

Formate un filoncino **13** e utilizzando un tarocco ricavate circa 35 pezzi da 12 g **14**. Formate quindi delle palline **15**. Preparando subito tutte le palline potrebbero seccarsi un po', quindi vi consigliamo di coprirle oppure di formarle e friggerle direttamente man mano.

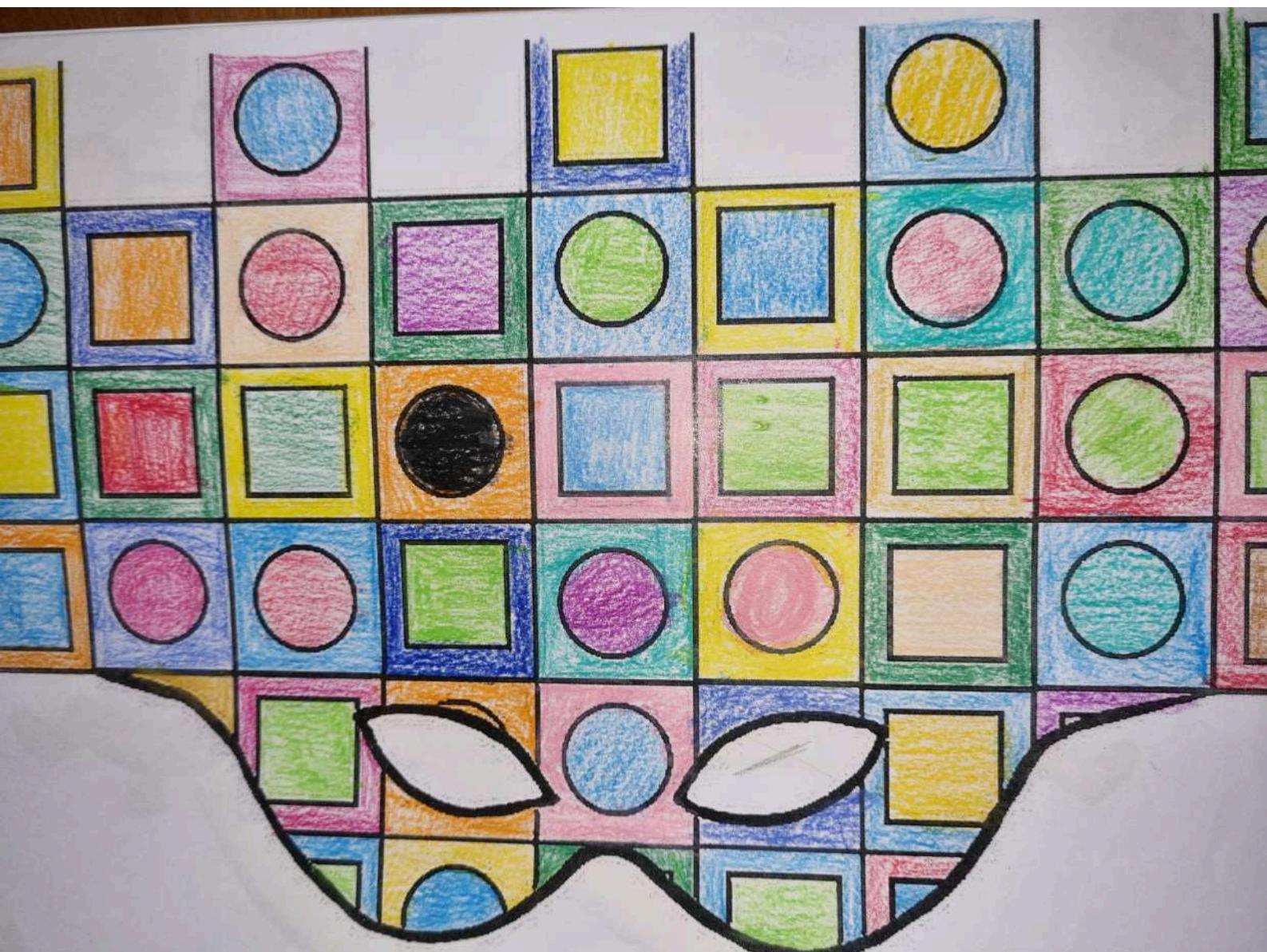
Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura di 170° immergete poche castagnole per volta aiutandovi con una schiumarola, o un ragno da cucina **16**. Cuocetele per 2-3 minuti, girandole sino a che non saranno ben dorate **17**. Poi scolatele **18**.

Trasferitele su un foglio con carta da cucina, o per fritti **19** e passatele ancora calde nello zucchero **20**. Sistematicele man mano in un piatto sino a terminarle tutte **21**. Le castagnole sono pronte da servire!



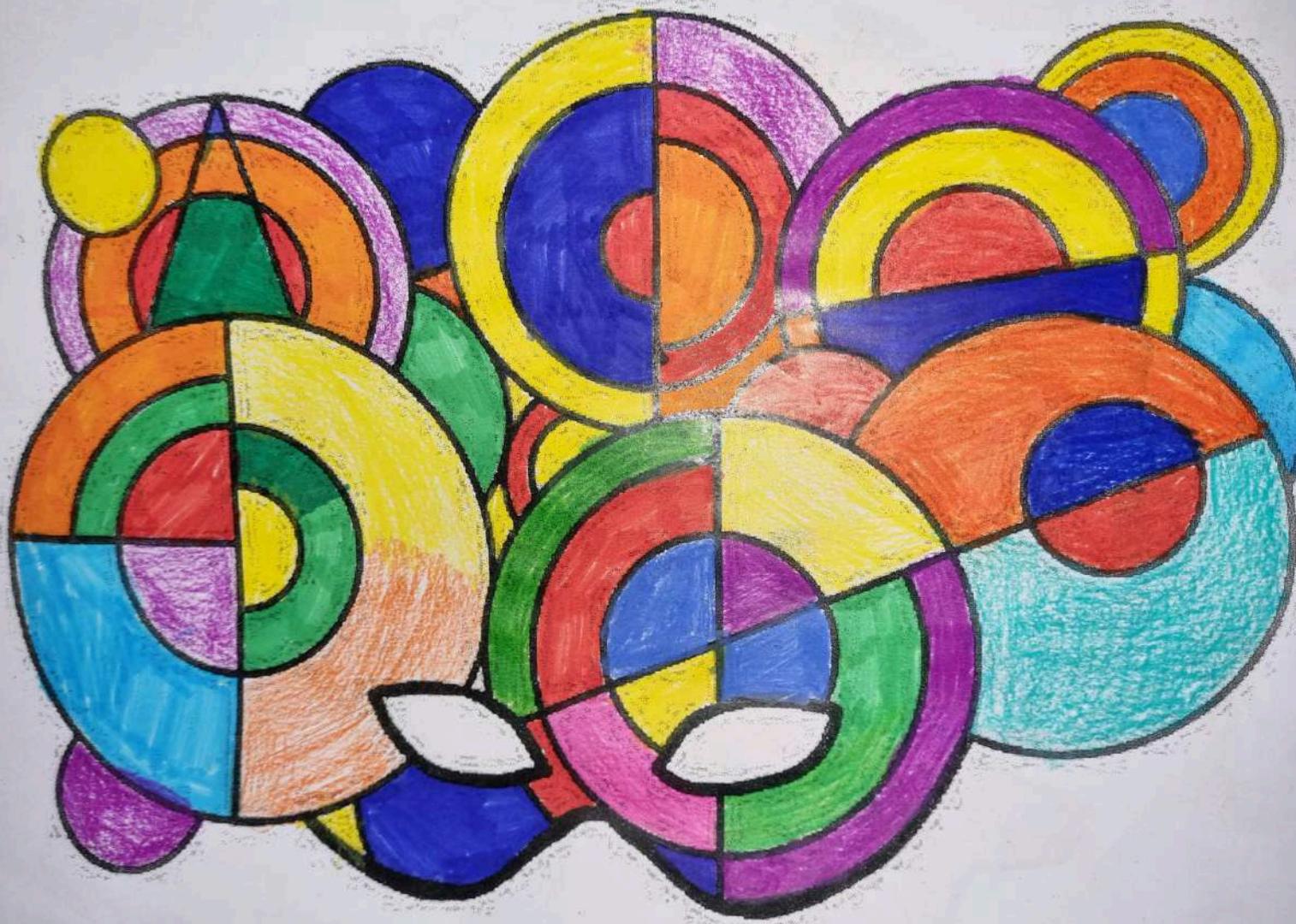
maschere  
d'autore













FILASTROCCHE

di

Cárnevále

# *Sono una maschera siamo le maschere*

di D. Volpi



Sono una maschera dotta e  
sapiente:  
chiacchiero molto, concludo niente!

Sono una maschera multicolore:  
di professione fo il sarto.

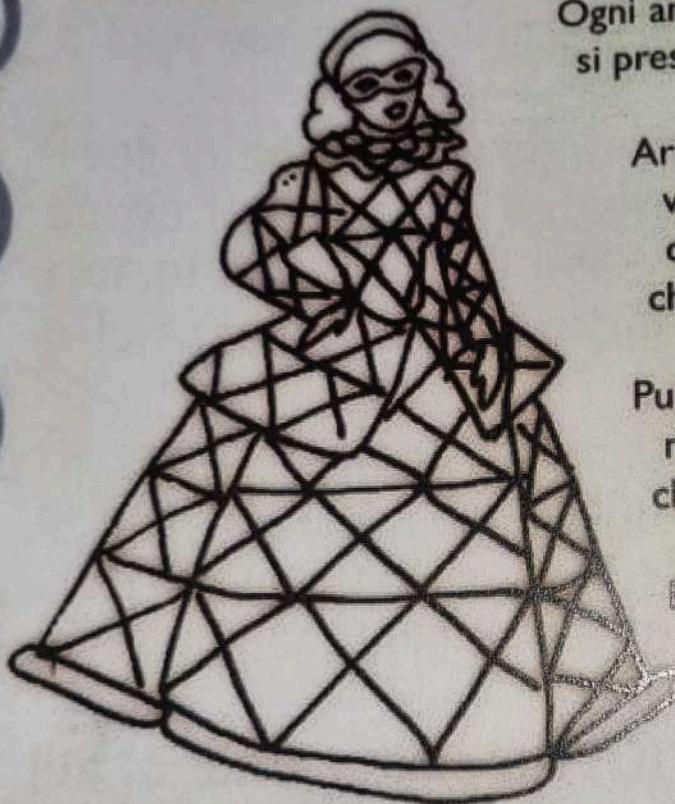
Sono una maschera sempre affannata,  
bianco vestita e mascherata.

Mia patria è Napoli, dove perfetti  
nascono i piatti degli spaghetti.

Siamo le maschere d'ogni regione,  
nate nell'epoche che sono passate  
ed ogni anno resuscitate  
per l'allegria universale  
di questi giorni di Carnevale!

# *Le maschere*

di A. Sforza



Ogni anno sempre uguale  
si presenta Carnevale.

Arlecchino variopinto  
va a passeggiare, ma sospinto  
dalla dolce Colombina  
che è vestita da damina.

Pulcinella sorride a gaganella,  
mentre guarda Meneghino  
che saltella un pochettino.

Pantalone, dal cuore di leone,  
vuol picchiare Brighella  
che scappa dalla finestrella,  
ma anche fuori è carnevale,  
ed ogni scherzo vale.

# Filastrocca di carnevale

Filastrocca di carnevale  
fai uno scherzo niente male  
getta acqua di ogni colore  
e lava via tutto il grigiore.

Togli lo sdegno da ogni viso  
curva le labbra in un sorriso  
riempi le bocche di belle risate  
e le strade di carri e parate.

Regala al cielo le stelle filanti  
ai disillusi due occhi sognanti  
spargi coriandoli per la via  
riporta nei cuori la fantasia.

Porta un costume a tutti noi  
facci giocare a essere eroi  
e sotto questi mascheramenti  
saremo tutti felici e contenti.

VIVA VIVA IL CARNEVALE,  
DOVE OGNI SCHERZO VALE.

IN QUESTO CLIMA DI EUFORIA  
CI DIVERTIAMO IN COMPAGNIA.

CIRCONDATI DA TANTE GENTE,  
SIAMO ALLEGRI PER NIENTE.

SI FESTEGGIAVA IN TEMPI LONTANI:  
RISALE GIÀ AGLI ANTICHI ROMANI,

QUANDO PRIMA DI "CARMEN LEVARE"  
OGNI LUOGO SI DOVEVA ALLIETARE.

DOPÒ SECOLI C'È STATO IL TEATRO DELL'ARTE:  
BALDORIA IN PIAZZA, MISERIA MESSA DA PARTE.

SONO COSÌ NATE MASCHERINA COME PULCINELLA,  
PANTALONE, ARLECCHINO, COLOMBINA E BRIGHELLA ...

OGGI ANCORA QUESTE MASCHERINE ABBIAMO,  
MA PURE IN MILLE ALTRI MODI CI ADDOBBIAMO.

CARRI, MUSICHE E LUNGHE SFILATE  
RENDONO LE STRADE MOVIMENTATE.

SI NOTANO QUADRI VIVI MERAVIGLIOSI,  
TRAVESTITI DA PERSONAGGI FAMOSI.

I CAPI IMPORTANTI VENGONO RAPPRESENTATI  
CON ASPETTI STRANI RIDICOLARIZZATI.

IN QUESTO GIORNO TUTTO IL MONDO GUARDIAMO.  
AI POTENTI FRA SCHERZI E BALLI CI RIVOLGIAMO:

"DITECI PER UNA VOLTA TANTO SENZA TIMORE,  
AVETE PER CASO COMMESO QUALCHE ERRORE?".

COSÌ FRA TANTA ALLEGRIA E CONFUSIONE  
C'È SPAZIO ANCHE PER UNA RIFLESSIONE.

IL GIORNO DOPO LA FESTA È FINITA,  
SI TORNA COSÌ ALLA SOLITA VITA.

"UN TRENO DI FILASTROCCHI"  
DI ROSALBA GILIBERTI



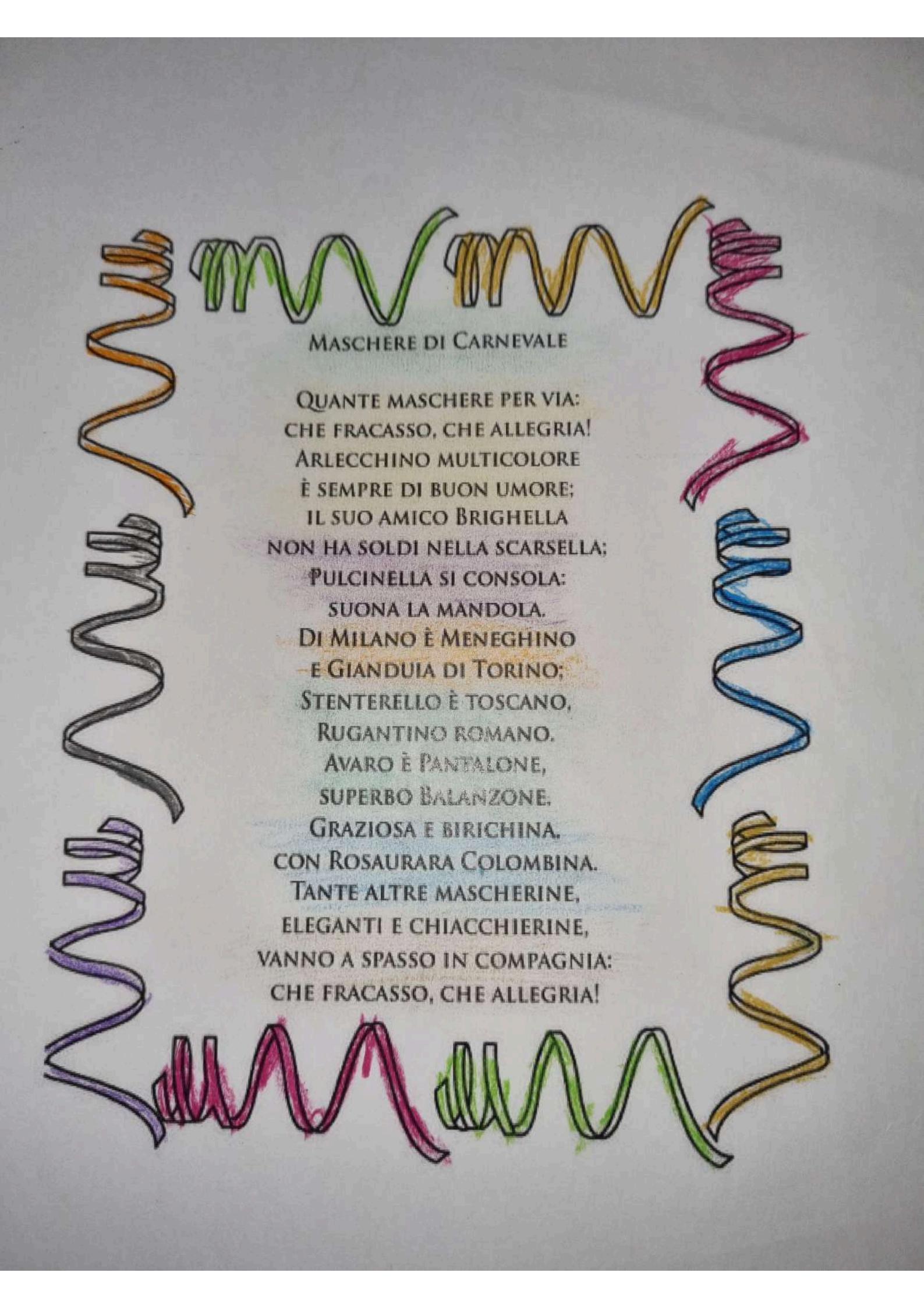


Arlecchino scappa fuori  
col vestito a più colori,  
salta, balla e corre via  
sempre pieno di allegria.  
Grasso grasso e chiacchierone  
è il dottor Balanzzone.

È difficile frenare  
la sua voglia di parlare.  
Son Brighella bergamasco.  
Negli inganni non ci casco,  
sono furbo e ho fantasia,  
dico sol qualche bugia.  
Ha un bel viso a luna piena,  
di scherzare è sempre in vena  
il Gianduia di Torino  
dal cervello sveglio e fino.  
Un bicchiere tiene in mano  
Meneghino di Milano.

Cosa aspetta?  
Cose buone,  
soprattutto un panettone.  
È chiamato Stenterello  
perché magro e poverello.

Da Firenze viene e dice  
che con poco lui è felice.  
Col vestito rosso e nero  
e l'aspetto suo severo  
Pantalone ricco e avaro  
ama solo il suo denaro.  
Canticchiando, Pulcinella  
la chitarra sua strimpella.  
Se gli getti due soldoni  
se li mangia in maccheroni.  
Bella e bianca come rosa  
è Rosaura capricciosa  
e con lei c'è Colombina  
cameriera sopraffina.



## MASCHERE DI CARNEVALE

QUANTE MASCHERE PER VIA:  
CHE FRACASSO, CHE ALLEGRIA!  
ARLECCHINO MULTICOLORE  
È SEMPRE DI BUON UMORE;  
IL SUO AMICO BRIGHELLA  
NON HA SOLDI NELLA SCARSELLA;  
PULCINELLA SI CONSOLA:  
SUONA LA MANDOLA.  
DI MILANO È MENEGHINO  
E GIANDUIA DI TORINO;  
STENTERELLO È TOSCANO,  
RUGANTINO ROMANO.  
AVARO È PANTALONE,  
SUPERBO BALANZONE,  
GRAZIOSA E BIRICHINA,  
CON ROSAURARA COLOMBINA.  
TANTE ALTRE MASCHERINE,  
ELEGANTI E CHIACCHIERINE,  
VANNO A SPASSO IN COMPAGNIA:  
CHE FRACASSO, CHE ALLEGRIA!