

Le ricette dell'IG: le frappe

Noi dell'Informagiovani non potevamo lasciarvi senza un ricetta per festeggiare il martedì grasso ed il vostro spirito di cambiamento. Così abbiamo pensato di proporvi due chiacchiere o frappe.

Le fasi essenziali sono due la preparazione dell'impasto e la cottura.

Prima in una terrina si rompono le uova poi si aggiunge lo zucchero e il burro e si sbatte molto bene, senza bisogno di utilizzare un robot da cucina, semplicemente lavorando il composto con una forchetta.

Per aromatizzare si aggiunge l'anice e si inizia a setacciare la farina. Una volta versata tutta questa si deve lavorare gli ingredienti sulla spianatoia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Per questa operazione ci si deve aiutare spolverizzando leggermente di farina.

A questo punto si divide la massa in tre parti così da tirare con il mattarello tre sfoglie, per i più tecnologici spianare la pasta con l'utilizzo dell'apposita macchinetta. Importante è ottenere una sfoglia sottile e liscia.

Ora con l'aiuto di una rotellina a taglio smerlato tagliate dei rettangoli di circa 5 per 10 cm e poi effettuate due tagli interni paralleli di circa 5 cm oppure tagliate dei rettangoli 3x5 e unite unite il punto centrale così da ottenere un fiocco o sbizzarritevi con le forme che volete.

Mentre fate quest'operazione e fino alla cottura è bene coprire le chiacchiere già pronte.

Ed ora si passa alla seconda fase: cucinare le chiacchiere in una pentola con abbondante olio caldo ma non bollente, girare durante la cottura fino ad ottenere entrambi i lati dorati.

Togliere dall'olio e scolare con l'aiuto di carta assorbente, lasciar freddare e infine porre nel piatto da portata dove le chiacchiere vengono spolverizzate con zucchero a velo o ghirigori di cioccolato liquido o alchermes...

Non resta che augurarvi Buon Carnevale!

Ingredienti:

2 uova

1 cucchiaino di burro

2 cucchiaini di zucchero

½ bicchiere di liquore anice

300 g di farina

Zucchero a velo

Olio per frittura