

DOLCI E DESSERT

Lattughe

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 12 persone

Strutto	1500 g
Farina bianca	500 g
Zucchero semolato	100 g
Burro	50 g
Uova	3
Vino marsala secco (o vino bianco)	
Vaniglia	1 bustina
Zucchero a velo	2 cucchiari

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 120 chiacchiere. Versate sulla spianatoia la farina, lo zucchero semolato e la vaniglia: mescolate gli ingredienti, fate la fontana e al centro rompete le tre uova intere, unite il burro ammorbidito e a pezzetti, tre cucchiariate di Marsala.
- 2 Impastate bene; se la pasta riuscisse troppo soda, dato che vi sono uova più o meno grosse, unite altro Marsala.
- 3 Con il matterello stendete la pasta ottenendo una sfoglia sottile come quella delle tagliatelle; usando una rotellina dentata ricavate dalla pasta dei rettangoli di cm 8 x 12 e incideteli al centro con due tagli.
- 4 Mettete sul fuoco l'apposita casseruola fornita di cestello, piena a metà di strutto; quando il grasso sarà bollente staccate dal tavolo un rettangolo, sostenete con le dita le due strisce esterne e poi incrociatele, rovesciandole.
- 5 Tuffate la 'chiacchiera' nel grasso bollente e fatela dorare da una parte e dall'altra; cuocetene una o due alla volta, badando che lo strutto non rimanga mai solo sul fuoco.
- 6 Mano a mano che le 'chiacchiere' sono pronte estraetele con una forchetta e deponetele sopra un largo vassoio coperto con tovagliolini di carta. Servitele calde o fredde, spolverizzate di zucchero a velo.

- 7 Questi dolcetti è tradizione offrirli, specialmente alla sera, con del buon vino dolce sia bianco che rosso ma sempre spumeggiante e fresco.