

LA RICETTA

## Le chiacchiere napoletane

CULTURA

14\_02\_2021



Nell'epoca romana le chiacchiere venivano chiamate *frittilia* perché fritte nel grasso di maiale. Si presume venissero preparate durante i Saturnali, feste dalle quali è scaturito il nostro Carnevale. Tuttavia hanno assunto il nome che conosciamo noi grazie alla Regina Margherita di Savoia.

Racconta la leggenda che a Napoli la Regina chiese al fidato cuoco di corte Raffaele

Esposito un dolce che accompagnasse alla perfezione le chiacchierate pomeridiane con i suoi ospiti: di lì lo chef reale ebbe l'intuizione geniale arrivata fino a noi.

Oltre che con il nome di chiacchiere, queste frittelle dolci sono conosciute anche come bugie, frappe, cioffe, strufoli o fiocchetti. Anche all'interno della stessa regione, poi, le chiacchiere possono essere chiamate con nomi diversi. Un esempio? In Piemonte va bene chiamarle sia risòle che gale che bugie; in Emilia si chiamano sfrappole, intrigoni oppure pizze fritte. A Venezia, invece, le chiacchiere vengono chiamate galàni o crostòli.

Quale che sia il nome con cui siamo abituati a chiamare le chiacchiere, la loro preparazione è facile.

### **Ingredienti**

*450 g di farina*

*50 g di burro*

*3 uova*

*60 g di zucchero*

*40 g di liquore (brandy o anice o grappa)*

*Una buccia grattugiata molto finemente d'arancia o limone*

*Succo di mezzo limone*

*Un pizzico di sale*

*Olio di semi per friggere*

*Zucchero a velo*

Versare la farina in una ciottola. Aggiungere le due uova con lo zucchero, la buccia di arancia o limone grattugiata, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e mescolare leggermente gli ingredienti con una forchetta.

Aggiungere il burro precedentemente riscaldato a bagnomaria e il liquore e impastare tutto fino a quando l'impasto risulterà ben amalgamato. Formare una palla con l'impasto e avvolgerlo in pellicola da cucina. Lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, prendere l'impasto e iniziare a stendere le chiacchiere sottili

con l'aiuto della macchina per la pasta o con un semplice matterello infarinando bene le sfoglie. Prendere una rotella dentellata (o anche semplicemente un coltello) e tagliare la sfoglia creando le varie forme delle chiacchiere.

Solitamente le forme sono dei quadrati o dei rettangoli con delle incisioni al centro.

Nel frattempo prendere un pentolino o la friggitrice e iniziare a friggere le chiacchiere in olio di semi.

Lasciarle scolare accuratamente su carta assorbente. Quando saranno cotte, si potranno spolverare con zucchero a velo, prima di servirle. Sono buone anche fredde.

(Liana Marabini)