

# Le Chiacchiere di Carnevale

Con Farina Manitoba  
Molino Pagani



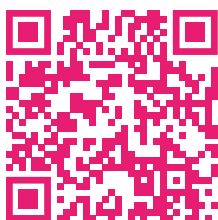
Si avvicina Carnevale, quale migliore occasione per provare a realizzare le buonissime Chiacchiere fritte, con la nostra farina Manitoba.

## Ingredienti:

Farina Manitoba Molino Pagani: 500g  
Burro a temperatura ambiente: 60g  
Zucchero a velo: 50g  
Uova intere: 2  
Sale: 5g  
Scorza di un limone  
Vino bianco: 80g circa.

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Farlo riposare 30 minuti in una ciotola coperto da pellicola.  
Stenderlo con il mattarello, dargli una piega a 3 e farlo riposare ancora 30 minuti coperto da pellicola.  
Stenderlo sottile e tagliarlo della forma desiderata, irregolare, tipica delle chiacchiere.  
Friggerlo in olio a 180°C poi farlo raffreddare su abbondante carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.  
Cospargere di zucchero a velo e servire.



[Leggi online](#)