

Image not found or type unknown



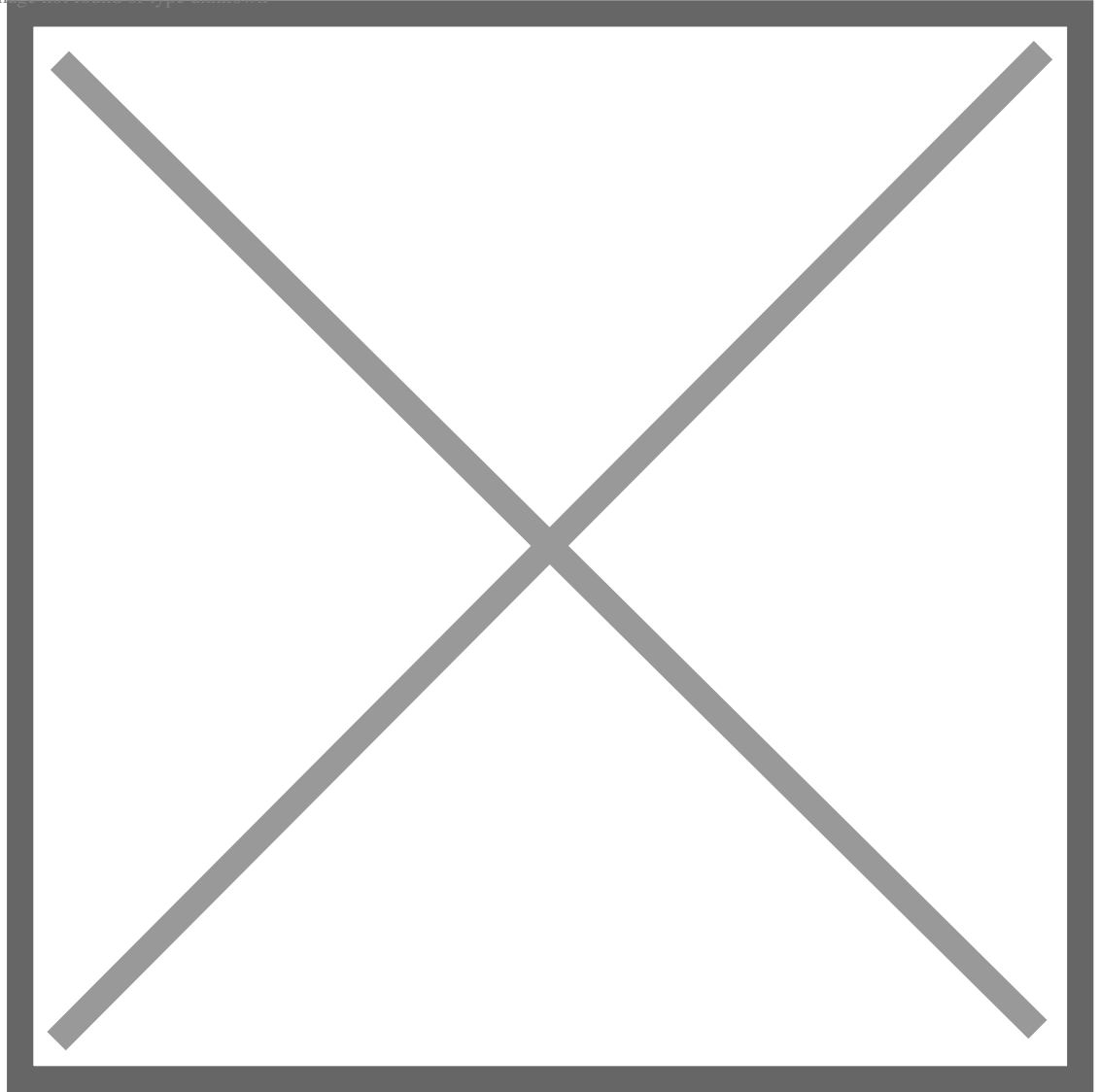
LA RECETA

Las chiacchiere napolitanas

CULTURA

20_02_2021

Image not found or type unknown



En la época romana los chiacchiere se llamaban *fritilia* porque se freían en grasa de cerdo. Se supone que se preparaban durante la Saturnalia, la fiesta de la que procede el Carnaval. Sin embargo, adoptaron el nombre que hoy conocemos gracias a la reina Margarita de Saboya.

Cuenta la leyenda que en Nápoles la Reina pidió a su cocinero de confianza de la corte, Raffaele Esposito, un postre que acompañara perfectamente a las conversaciones (*chiacchiere* en italiano) de la tarde con sus invitados: de ahí el chef real tuvo la brillante idea que ha llegado hasta nosotros.

Además de llamarse *chiacchiere*, estas tortitas dulces también se conocen como *bugie*, *frappe*, *cioffe*, *strufoli* o *fiocchetti*. Así pues, incluso dentro de una misma comunidad autónoma, las *chiacchiere* pueden recibir distintos nombres. ¿Un ejemplo? En Piamonte, es correcto llamarlas *risòle*, *gale* o *bugie*; en Emilia, se llaman *sfrappole*, *intrigoni* o pizzas

fritas. En Venecia, en cambio, las *chiacchiere* se llaman *galàni* o *crostòli*.

Sea cual sea el nombre con el que estemos acostumbrados a llamar al *chiacchiere*, su preparación es fácil.

Ingredientes

450 g de harina

50 g de mantequilla

3 huevos

60 g de azúcar

40 g de licor (brandy o anís o grappa)

Cáscara de naranja o de limón rallada muy fina

Zumo de medio limón

Una pizca de sal

Aceite vegetal para freír

Azúcar glas

Disponer la harina en un bol. Añadir los dos huevos con el azúcar, la ralladura de naranja o limón, el zumo de medio limón y una pizca de sal. Mezclar los ingredientes ligeramente con un tenedor.

Añadir la mantequilla previamente calentada al baño María y el licor y mezclar todo hasta que la masa esté bien amalgamada. Formar una bola con la masa y envolverla en papel film. Dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

Transcurrido este tiempo, coger la masa y empezar a extender las *chiacchiere* lo más finas posible con la ayuda de una máquina de pasta o un simple rodillo, enharinando bien. Utilizar un corta pasta dentado (o simplemente un cuchillo) y cortar la masa creando las distintas formas de *chiacchiere*. Suelen ser cuadradas o rectangulares con incisiones en el centro.

Mientras tanto, coger una sartén o una freidora y empezar a freír las *chiacchiere* en aceite vegetal.

Dejarlas escurrir bien sobre papel de cocina. Cuando estén fritas se pueden espolvorear con azúcar glas antes de servir las. También están ricas frías.

(Liana Marabini)