

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24



Le chiacchiere o frappe sono dolci molto friabili che vengono fritti ed infine cosparsi di zucchero a velo tipici del periodo di Carnevale e vengono chiamati con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza.

Le frappe hanno un'antichissima tradizione che probabilmente risale a quella dei *fRICTILIA*, dolcetti a base di farina e uova fritti nel grasso di maiale che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo di Carnevale e venivano prodotti in gran quantità poiché dovevano durare per tutto il periodo della Quaresima.

Le vere frappe devono essere fritte, rispettando una tradizione di origine contadina: le antiche pratiche agricole indicavano proprio in questo periodo dell' anno la stagione ideale per la macellazione del maiale, dal quale si otteneva abbondante strutto che doveva essere consumato in poco tempo.

La tradizione dei *fRICTILIA* è sopravvissuta fino ai nostri giorni, con le dovute varianti di ricette regionali, come ad esempio la sostituzione della grappa con altri liquori quali il rum, il marsala, il

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24

brandy, ecc... oppure l'aggiunta della scorza di limone grattugiata.

Vengono poi date forme diverse a questi dolci, come per esempio la romboidale, la quadrata, la rettangolare, ma anche la striscia annodata, cosparsi poi con dello zucchero a velo oppure semolato.

Le chiacchiere sono conosciute con nomi differenti nelle diverse regioni italiane:

bugie (Genova, Torino, Asti, Imperia)

cenci o crogetti (Toscana)

chiacchiere (Basilicata, Sicilia, Campania, Lazio, Umbria, Puglia, Calabria, a Milano, La Spezia, Massa, Carrara, Sassari e Parma);

cróstoli o cróstoli o grèstoi (Ferrara, Rovigo, Vicenza, Treviso, Trentino, Friuli, Venezia Giulia);

frappole (Bologna);

frappe (Roma, Viterbo, Perugia e Ancona);

gaḷàni o sosole (Venezia, Verona, Padova);

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24

intrigoni (Reggio Emilia);

lattughe o latūghe (Mantova);

maraviglias (Sardegna);

rosoni o sfrappole (Modena, Bologna, Romagna);

e ancora stracci, lasagne, pampuglie, manzole, garrulitas.

PREPARAZIONE

Ingredienti per circa 8 persone:

Farina 00 gr 500

Burro gr 50

Vanillina 1 bustina

Uova (medie) 3 intere

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24

Lievito chimico in polvere 6 gr (facoltativo)

Zucchero semolato gr 70

Grappa (o altro liquore) ml 25

Sale 1 pizzico

Ingredienti per friggere:

Olio di semi di arachide q.b.

per cospargere:

Zucchero a velo q.b.

Setacciate la farina assieme al lievito (facoltativo) e disponete il tutto su di una spianatoia (oppure in una ciotola o nella tazza di un robot) formando la classica fontana.

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24

Ponete al centro il burro a pezzetti a temperatura ambiente, lo zucchero, la vanillina, le uova, mezzo bicchierino di grappa e un pizzico di sale.

Lavorate bene gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed elastico al quale darete la forma di una palla che lascerete riposare avvolto nella pellicola in luogo fresco per almeno 30 minuti.

Stendete poi la pasta per mezzo dell'apposita macchinetta (o con un mattarello), in modo da ottenere una sfoglia dello spessore di 2 mm.

Se utilizzerete la macchinetta, la cosiddetta Nonna Papera, procedete in questo modo: dividete la pasta in 4 panetti di stesso peso, schiacciateli e inseriteli nella sfogliatrice con i rulli completamente divaricati; se la sfoglia che fuoriesce tende a lacerarsi, infarinatela .

Ripiegate la su se stessa e spianatela nuovamente, procedendo dallo spessore più ampio dei rulli a quello intermedio ed infine più stretto.

Fate così per 3 o 4 volte fino ad ottenere una sfoglia liscia e compatta e poi con una rotellina dentellata ricavate delle strisce di 5 cm per 10 cm (o della misura che volete), e praticate su ognuna di esse due tagli centrali e paralleli per il lungo.

Ponete le strisce così ottenute (2 o 3 alla volta) in abbondante olio ben caldo ma non bollente (170-180 gradi al massimo), girandole su ambo i lati e stando attenti a non bruciarle.

Per capire quando è il momento giusto per cuocere potete servirvi di uno stuzzicadenti: se attorno compariranno delle bollicine, potete friggere. Immergete allora un piccolo pezzo di pasta: se diventa scura immediatamente, significa che l'olio è troppo caldo. Abbassate il fuoco e riprovate finché la pasta si dorerà lentamente.

Appena diventeranno dorate, toglietele dall'olio con un mestolo forato e ponetele a sgocciolare

Le frappe

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 19:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Febbraio 2014 08:24

su carta assorbente o carta paglia.

Quando diventeranno fredde ponetele su di un piatto da portata e cospargetele di zucchero al velo vanigliato.