

## Isabella Prezioso, La Molara: Chiacchiere con crema di castagne Ricetta



**Summonte.** E' questo il periodo del Carnevale. Atmosfera resa briosa dall'aria piuttosto "frizzantina", visto il tipico meteo ma soprattutto dai colori delle maschere, dal sorriso dei bambini, dal cibo tipico e dai dolci caratteristici come le imbiancate "chiacchiere" con la crema di castagne. **Isabella Prezioso**, Chef della "Locanda La Molara" propone la ricetta "propria" del ristorante alle falde del Partenio, in Uno dei Borghi Più Belli d'Italia:

300 gr di farina 00

2 uova

40 gr di olio

2 cucchiari di zucchero

1 scorza di limone grattugiata

---

1 pizzico di sale

2 gr di lievito per dolci

50 ml di vino bianco

1 l di olio per la frittura

zucchero a velo qb

formate una fontana con la farina, quindi unite le uova, l'olio, lo zucchero e il pizzico di sale e cominciate a impastare.

Unite anche la scorza di limone grattugiata e il lievito.

Continuate ad impastare unendo il vino bianco

Una volta che il composto sarà diventato omogeneo formateci una palla e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riprendete l'impasto e tiratelo con un mattarello una sfoglia sottile.

Con una rotella dentellata ricavate dalla sfoglia dei rettangoli di medie dimensioni e poi fate un taglio nel centro.

Infine friggete le chiacchiere di carnevale, fino a completa doratura da entrambe i lati.

Spolverate con zucchero a velo

Il tocco in più che gli diamo noi e comporre vari strati di chiacchiere e tra di essi aggiungere la crema di castagne.

fero - 11/02/2023 - Summonte - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)