



Recette

300 grammes de farine

100 gr de beurre

2 oeufs

Une pincée de sel

70 grammes de sucre

1/2 verre de vin blanc

Sucre glace vanille aux gousses de vanille Bourbon

Huile d'arachide pour la friture

Pour le boudin noir

1 litre de lait

400 grammes de sucre

50 gr de fécule de maïs

150 grammes de cacao en poudre

250 gr de chocolat noir

Vanille et cannelle

[Citare la fonte qui.]

Histoire des “chiacchiere e sanguinaccio”

Et d'où vient le bavardage ? Il semble que leur origine soit assez ancienne, en fait les historiens les font remonter à l'époque romaine, quand il y avait les soi-disant frictilia, des bonbons à base de farine et d'œufs frits dans de la graisse de porc. Aujourd'hui, l'huile est principalement utilisée pour les faire frire, au lieu du saindoux, et quelqu'un les prépare même au four, mais malgré l'alimentation et la santé, le bavardage authentique est frit, saupoudré de sucre glace et consommé frais. Leur utilisation à l'époque du Carnaval découle probablement du fait que les Romains préparaient ces friandises pour les Saturnales, fêtes un peu similaires à notre Carnaval, et alors comme aujourd'hui, pendant les vacances il fallait rechercher les satisfactions du palais...

Intéressant est l'histoire du boudin noir, qui était à l'origine préparé avec du sang de porc, d'où le nom de la délicatesse que nous connaissons tous. Mais pourquoi le cochon, et pourquoi précisément à cette époque de l'année ? La période du carnaval commence précisément le 17 janvier, jour de la célébration de Sant'Antonio Abate. Le saint anachorète, qui a vécu en Égypte entre le IIIe et le IVe siècle, a toujours été invoqué pour la guérison du zona, le soi-disant "feu de Saint-Antoine", qui était à l'origine traité avec de la graisse de porc ; pour cette raison, le saint est toujours représenté avec un cochon à côté de lui. Mais l'utilisation du sang de porc pour le dessert du carnaval découle aussi de la tradition de nos campagnes, où l'abattage des cochons a toujours eu lieu entre janvier et février, moments où les paysans pouvaient enfin savourer des mets délicieux, résultat de leur fatigue.