

# Chatter

## INGREDIENTS

250 g all-purpose flour

35 g butter

1 egg yolk

20 g caster sugar

1 pinch of salt

90 ml white wine

90 ml grappa

1 ts baking powder

vanilla powder to taste (or vanilla extract)



The chatter is crispy and delicate fried outings typical of the Carnival period and are called by different names depending on the regions of origin: chatter and lettuces in Lombardy.

# Preparation

**- Pour out the flour onto a flat work surface. Make a hole in the center and add the other ingredients in the center, except for the wine and grappa. Gradually add the wine and grappa as you begin to knead the dough.**

**Using your hands or an electric mixer, knead the dough until it is smooth, then cover in plastic wrap and let rest for 15 minutes.**

**Then, divide the dough into pieces and roll out the dough using a rolling pin or pasta machine to a thinner setting. Use a knife or pasta cutter to cut out stripes (about 6×5 cm) or whatever shape you prefer.**

**Fry the dough in peanut oil. Once golden, remove the fritters using a slotted spoon and place them on parchment paper.**

**Dust the fritters with icing sugar. The chiacchiere can be served immediately or stored for a couple of days.**

# Chiacchiere

## - INGREDIENTI

250 g di farina per tutti gli usi

35 g di burro

1 tuorlo d'uovo

20 g di zucchero semolato

1 pizzico di sale

90 ml di vino bianco

Grappa da 90 ml

1 ts lievito in polvere

qb di polvere di vaniglia (o estratto di vaniglia)

Le chiacchiere sono croccanti e delicate sfoglie fritte tipiche del periodo di [Carnevale](#) e sono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: chiacchiere e lattughe in Lombardia,



# Preparazione

- Versare la farina su una superficie di lavoro piana. Fai un buco al centro e aggiungi gli altri ingredienti al centro, ad eccezione del vino e della grappa. Aggiungere gradualmente il vino e la grappa mentre si inizia a impastare. Usando le mani o un miscelatore elettrico, impastare l'impasto fino a renderlo liscio, quindi coprire con un involucri di plastica e lasciare riposare per 15 minuti. Quindi, dividere l'impasto in pezzi e stendere l'impasto usando un mattarello o una macchina per la pasta in un ambiente più sottile. Usa un coltello o un tagliapasta per ritagliare strisce (circa 6 × 5 cm) o qualsiasi forma tu preferisca. Friggere l'impasto in olio di arachidi. Una volta dorati, rimuovere le frittelle usando un cucchiaio forato e posizionarle su carta pergamenata. Spolverare le frittelle con zucchero a velo. Le chiacchiere possono essere servite immediatamente o conservate per un paio di giorni.