

Per Carnevale chiacchiere e folletti per tutti, da TIGROS

Pubblicato: Lunedì 7 Febbraio 2022



Ai tempi dei romani erano i *Saturnali*, giorni di festa in cui lo schiavo poteva fingersi nobile e le rigorose distinzioni sociali venivano accantonate, nel segno della festa. Uno dei simboli di queste ricorrenze erano i “*frittilia*”, dolci fritti nel grasso di maiale. A distanza di secoli **quelle tradizioni sono giunte, trasformandosi, fino a noi in quelli che oggi sono il Carnevale e le chiacchiere.**

Le chiacchiere sono il dolce per antonomasia della festa che fa divertire grandi e piccini: delicate sfoglie di farina di frumento che TIGROS sceglie di interpretare in **3 gustose varianti**, fritte nel leggerissimo olio di semi di girasole. Il nome, secondo la leggenda napoletana, è nato quando **Sua Maestà, la Regina Margherita**, chiese al cuoco **Raffaele Esposito** un qualcosa di sfizioso, dolce, da gustare insieme agli ospiti con cui stava conversando. Lo chef servì in tavola quelle che da quel giorno si sarebbero chiamate, visto che andavano ad addolcire le regali conversazioni, “chiacchiere”.

Gli ingredienti della tradizione, in tre diversi “abiti”

Materie prime selezionate tra cui uova, zucchero, burro e farina di frumento sono il segreto della ricetta delle chiacchiere. Da TIGROS a febbraio sono proposte nella **versione classica**, spolverate cioè di zucchero a velo, oppure **ricoperte di cioccolato fondente** per i più golosi o **impreziosite dalla granella e dalla glassa al pistacchio**, per i più esigenti *gourmand*. In quest’ultima versione le chiacchiere, dopo essere state fritte, vengono ripassate in forno per un risultato...ancora più croccante!



Piccoli folletti gustosi

Fra le strane creature che si possono avvistare nei giorni del carnevale ci sono senza dubbio i folletti: piccoli omini celebri per i loro scherzetti dispettosi. Quelli che trovate da TIGROS però, non vi faranno alcun dispetto, anzi! Rallegreranno le vostre giornate con la loro dolcezza. **I “folletti” sono infatti anche dei dolci tipici del carnevale** che si potrebbero definire delle mini-chiacchiere. Rispetto alle sorelle maggiori, i folletti sono infatti più piccoli e **hanno una doppia cottura: prima vengono fritti e poi passati al forno**. In questo modo la loro sfoglia risulta ancora più leggera e croccante: una vera nuvola di dolcezza! Da TIGROS li trovate nella versione classica oppure, per chi apprezza i sapori più rustici e decisi, in quella integrale, preparati cioè unendo nell’impasto alla classica farina di frumento anche quella di frumento integrale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it