

BUGIE DI ...CARNEVALE

Scritto da Netta PAOLELLA
Martedì 11 Febbraio 2014 14:02



Il carnevale è una festa che si celebra in molti paesi del mondo, caratterizzato dall'uso di mascherarsi. Nelle varie regioni ci sono le abituali sfilate di carri allegorici che si svolgono lungo le strade del centro e arricchite dalle partecipazioni di gruppi folkloristici provenienti da ogni parte.

Tra i più importanti e famosi in Italia, sono il carnevale di : Venezia, Ivrea con la sua storica battaglia delle arance, Viareggio, Putignano e Sciacca in Sicilia ecc. La loro fama attira turisti

Dall'Italia e dall'estero. E' uno spettacolo che evoca aspetti storici, tradizioni ed infondono profonde emozioni a grandi e piccoli. Il carnevale italiano è stato il tema portante della cerimonia di chiusura dei XX giochi olimpici invernali a Torino.

Durante questo periodo è usanza di gustare tradizionali dolci tipici di carnevale, in Italia, i nomi sono differenti e variano nelle diverse regioni ricordiamo: i galani veronesi, cenci toscani, bugie piemontesi, frappe umbre, nastri, chiacchiere ecc.

Ecco la ricetta per eseguire delle fragranti bugie di carnevale;

ingredienti: gr 500 di farina, gr 50 di zucchero, gr 50 di burro, 3 uova, un bicchiere di vino bianco, un pizzico di sale, una bustina di vanillina, una bustina di lievito vanigliato, zucchero

BUGIE DI ...CARNEVALE

Scritto da Netta PAOLELLA

Martedì 11 Febbraio 2014 14:02

vanigliato q.b., olio per friggere.

Esecuzione: mettere la farina sulla spianatoia, fare una fossetta nel centro e setacciare nel mezzo il lievito vanigliato miscelato con lo zucchero, il sale e la vanillina. Aggiungere 2 tuorli ed un uovo intero, il burro liquefatto e freddo, impastando con il vino bianco, con il mattarello stendere l'impasto formando una sfoglia sottile e tagliare le bugie con l'apposita rotella nella forma desiderata. Friggere in olio caldo sgocciolarle su carta assorbente e spolverizzarle con lo zucchero vanigliato. Con la stessa sfoglia si possono realizzare anche dei "raviolini" ripieni di marmellata e fritti nella stessa maniera.