“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

FEBBRAIO

FRAPPE

Le frappe come tutti noi sappiamo, sono i tipici dolci del Carnevale; vengono anche chiamate cenci, chiacchiere, bugie. Quasi ogni regione ha un nome diverso per questi golosi dolcetti, ma la ricetta è più o meno la stessa.

Quando arrivava il Carnevale a casa mia le frappe, o cenci perché mia madre era toscana, si facevano seguendo scrupolosamente la ricetta del Talismano della Felicità. Lei impastava gli ingredienti e poi appoggiava canovacci un po’ dappertutto perché, una volta steso l’impasto, con la rotella dentata ritagliava la sfoglia e preparava fiocchetti e girandole, c’era bisogno quindi di spazio dove appoggiarle prima di friggerle. Una volta cotte spolverava i fiocchetti di zucchero a velo per me e mia sorella, e le girandole con il miele per mio padre, a casa sua in Abruzzo si facevano così.

Le frappe necessitano almeno un paio d’ore per essere preparate, ma il loro profumo e la loro fragranza meritano tutto il nostro tempo e la nostra dedizione, ne vale assolutamente la pena.

INGREDIENTI:

per 500 gr. di frappe

- farina 500 gr.
- strutto 30 gr.
- tuorli d’uovo 2
- 1 uovo intero
- un pizzico di sale
- un cucchiaio di zucchero
- vino bianco
- strutto per friggere

PROCEDIMENTO:

Formate una fontana con la farina sulla spianatoia, al centro mettete tutti gli altri ingredienti e impastate aiutandovi con il vino bianco, fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Fate una palla e avvolgetela con della pellicola, lasciate riposare almeno mezz’ora a temperatura ambiente.

Stendete l’impasto in una sfoglia molto sottile aiutandovi con un po’ di farina, utilizzando poi una rotella dentata ritagliate delle strisce e formate fiocchi o girandole. Appoggiate le forme ottenute su piani infarinati, vassoi o canovacci e aspettate che lo strutto diventi caldo a sufficienza. Per verificare la giusta temperatura fate la prova con un pezzetto di impasto.

Friggete le frappe finchè diventano dorate, e appoggiatele su un vassoio coperto di carta assorbente. Quando i dolci saranno pronti, aspettate che si freddino un pò e “conditeli” con lo zucchero a velo o il miele. Le frappe si conservano qualche giorno ben coperte con un foglio di alluminio o messe in una

scatola di latta per mantenerne intatta la fragranza.



