



# *Le ricette di* *chef* **Giacomo**

## **CHIACCHIERE di CARNEVALE**

350 gr di farina  
2 tuorli  
1 noce di burro  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di lievito  
grappa q.b. per impastare

Impastare la farina, già setacciata con lo zucchero  
la vanillina e la scorza di limone, con le uova.

Aggiungere la grappa e l'olio e impastare il tutto.

Far riposare la pasta 30 minuti.

Quindi stendere l'impasto o tirarlo con la macchinetta per la pasta,  
ritagliare a forma di rombo o rettangoli incidendo il centro e  
friggere in olio bollente (questo possono farlo solo gli adulti, l'olio scotta!)

Adagiare su carta assorbente e spolverizzare con lo zucchero a velo.

**Buona merenda di Carnevale!**



Associazione Cresci con gusto - via Lazio 15, 21100 Varese  
info@crescicongusto.it - cell. 340.7666909 - [www.crescicongusto.it](http://www.crescicongusto.it)

 [www.facebook.it/crescongusto](https://www.facebook.it/crescongusto)