



Fiocchetti di Carnevale

Questo tradizionale dolce, tipico della festa più colorata dell'anno, è conosciuto a livello nazionale anche come frappe, chiacchiere o bugie. Tuttavia i romagnoli usano un solo nome: fiocchetti.

Chi non ha mai assaggiato questa prelibatezza, frita e croccante? Un qualcosa di semplice, che mette d'accordo grandi e piccoli sin dai tempi antichi. Si pensi che i fiocchetti ebbero origine nell'antica Roma, e da lì si diffusero in tutto il mondo. Inizialmente conosciuti come frictilia, si ottenevano da un composto di farina e uova, fritto successivamente nel grasso di maiale. Questa tradizione è sopravvissuta fino ad oggi, seppur con qualche modifica, dovuta per lo più al cambio di regione e all'avvento del salutismo generale, che mal vede il coinvolgimento d'ingredienti colmi di grassi. Ma passiamo alla Realizzazione.





Prepara l'impasto con la farina, l'uovo, la vanillina, la scorza del limone e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). Con il mattarello tira la pasta molto sottile, taglia dei rettangoli di circa 8x4 cm. poi, aiutandoti con le mani, realizza i fiocchetti.



In una pentola a bordi alti fai bollire l'olio, aggiungi, uno per volta, i fiocchetti, cuoci pochi minuti, scola su carta da cucina, fai raffreddare e spolvera con zucchero a velo. Metti su un piatto di portata e servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
