



# La Stranociada a casa tua!

#Stranociada2021

## Due deliziose ricette per vivere il Carnevale a casa tua!

### Il Risotto

*Ingredienti (per 4 pax):*

320 gr di riso da  
risotto  
1L di brodo  
1dl di vino bianco  
1 cipolla  
2 bustine di zafferano  
sale e pepe  
100g di burro  
80g di parmigiano

### Le Chiacchiere

*Ingredienti:*

400 g di farina  
Un po' di latte (un po' più  
di mezzo decilitro)  
2 uova  
30 g di burro fuso  
50 g di zucchero  
Un po' di grappa  
La buccia di un limone  
(bio)  
Un pizzichino di sale  
Olio di semi per cuocerle  
Zucchero vanigliato per  
spolverarle

**È proprio ora di rispolverare maschere e  
costumi da carnevale, una manciata di  
coriandoli, e far partire la playlist della  
Stranociada... diamo inizio alla festa!**

## II Risotto

### *La ricetta:*

Iniziate sbucciando la cipolla bianca, tritatela finemente e tenetela da parte.

Ponete sul fuoco una padella larga, sciogliete un po' di burro e poi unite la cipolla tritata, fate appassire la cipolla per qualche minuto.

Versate il riso e fatelo tostare finché non risulterà trasparente, poi aggiungete il vino.

Quando il vino sarà stato assorbito versate un mestolo di brodo e proseguite fino ad ultimare la cottura.

Quando il riso sarà al dente unite il burro restante e il parmigiano grattugiato, mescolate per far sciogliere il tutto, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

A cottura ultimata spegnete il fuoco, servitevi una buona bibita, fate partire la playlist della Stranociada e ... che la festa abbia inizio!



## Le Chiacchiere

### *La ricetta:*

Mescolate la farina con lo zucchero e il sale; al centro formate un buco nel quale verserete le due uova sbattute, il burro (precedentemente fuso a bagnomaria), la grappa (mezzo bicchierino), e la buccia del limone grattugiata.

Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto piuttosto cremoso e omogeneo; a quel momento aggiungete il latte, senza abbondare. Continuate a lavorare l'impasto fino a quando tende a staccarsi dalla ciotola.

Lasciate riposare l'impasto una ventina di minuti sotto uno straccio o avvolto in una pellicola da cucina.

Stendere l'impasto un po' alla volta con il mattarello, avendo cura di infarinare il ripiano ed il mattarello, ripiegando la sfoglia più volte su sé stessa in modo che diventi fine ed omogenea.

Tagliate la sfoglia in rettangoli, né troppo piccoli, né troppo grandi.

Friggere le chiacchiere nell'olio bollente, poche per volta e rigirandole spesso, fino a quando assumeranno un colore dorato.

Asciugarle su uno strato di carta da cucina, spolverale con lo zucchero al velo quando saranno fredde e servire.