

Prepariamo i dolci tipici di Carnevale: chiacchiere, frittelle e zippulas

Autore: Manuela Zanni

Data: 21 Febbraio 2022



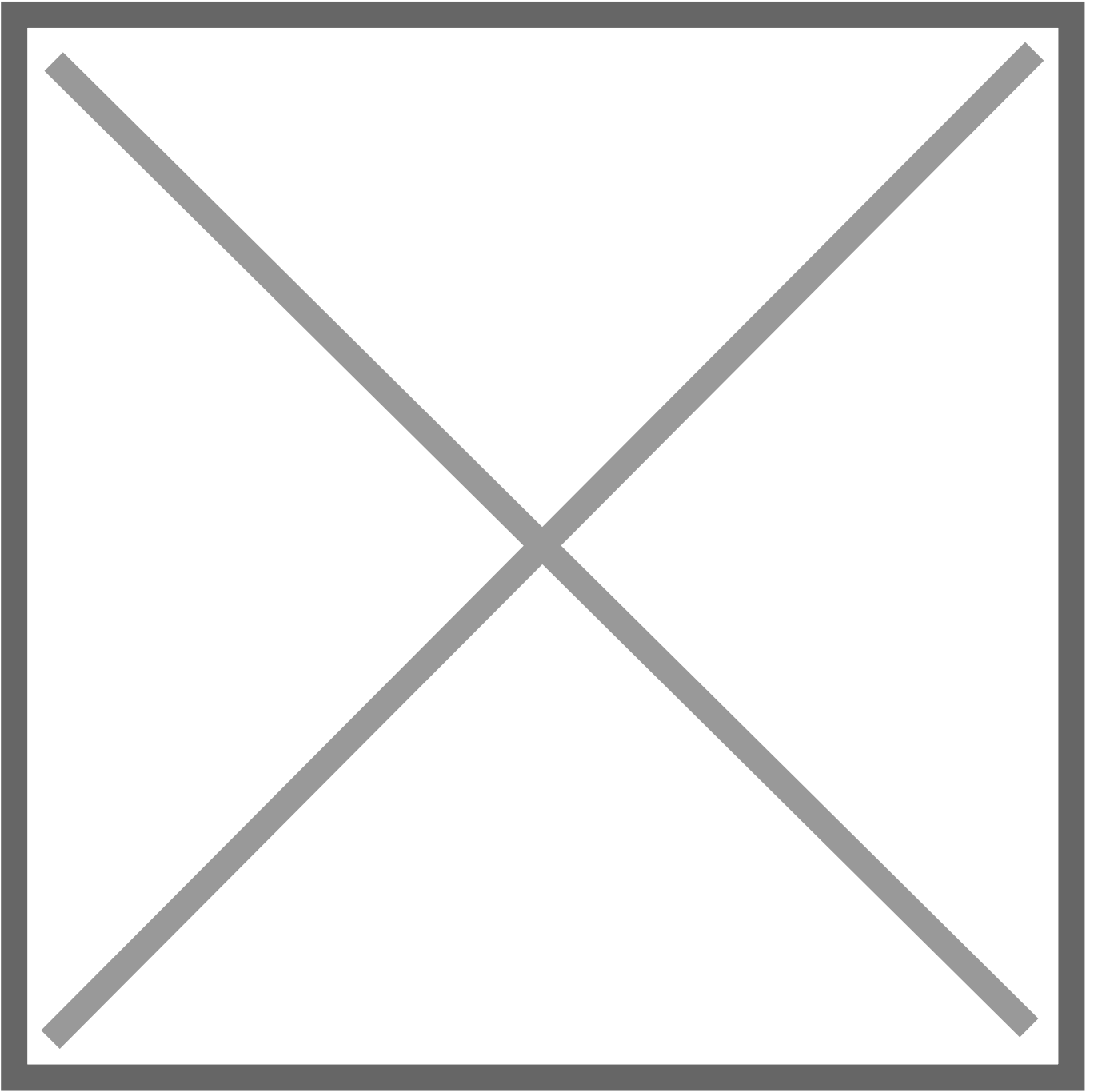
Il prossimo 24 febbraio sarà “**Giovedì Grasso**” giorno che segna l’inizio del [Carnevale](#).
Festeggiamo l’inizio di questo periodo con tre ricette regionali semplici da preparare :
[chiacchiere](#), [frittelle](#) e [zippulas](#) perfette per portare in casa profumi e sapori del Carnevale.



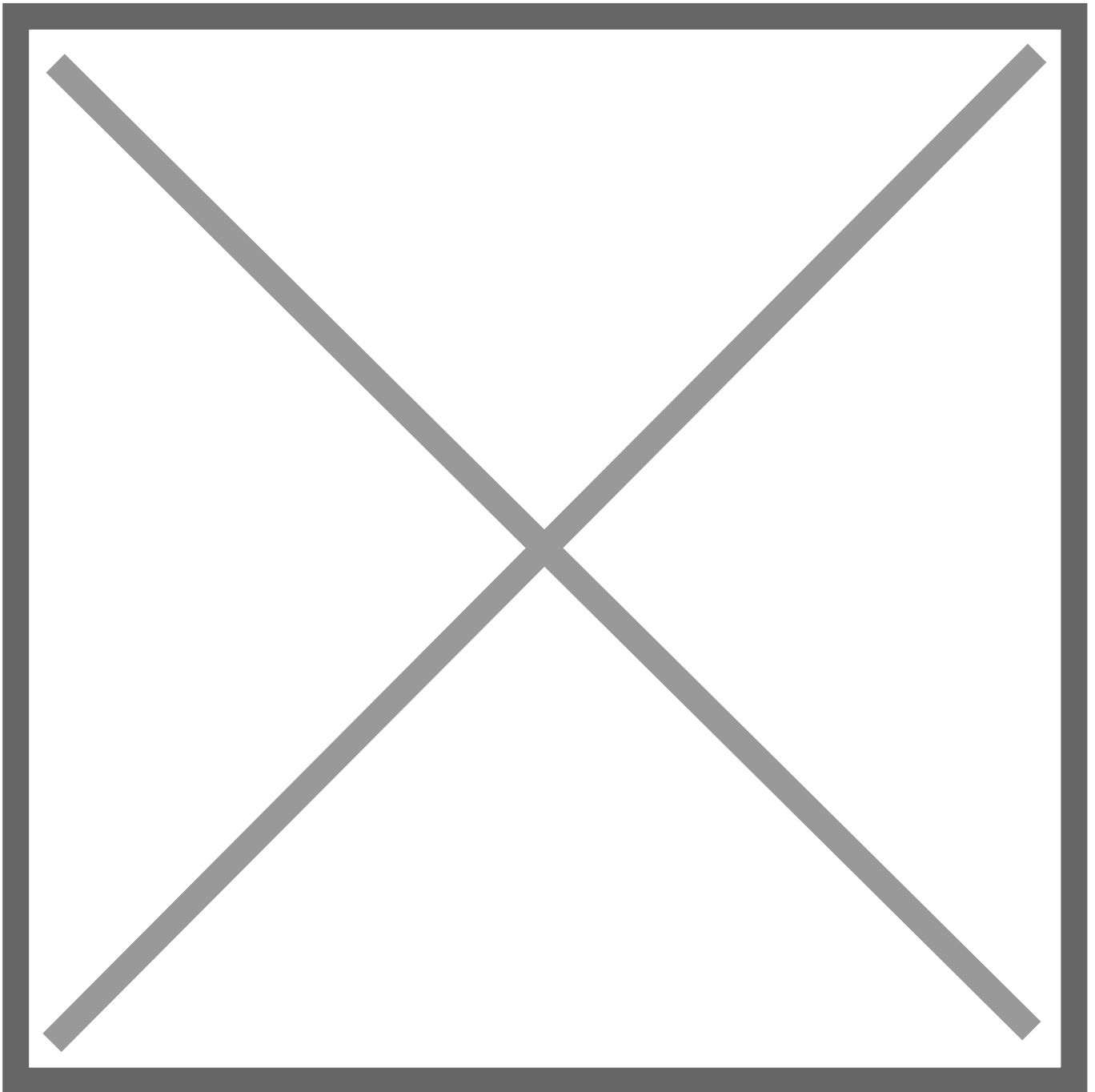


I dolci di Carnevale più famosi d'Italia

I **dolci di Carnevale** tipicamente legati all'Italia si declinano in tanti modi diversi, a seconda della regione di appartenenza. Il dolce tipico per eccellenza sono le **Chiacchiere**, anche dette **Bugie**, **frappe** o Tagliatelle di Carnevale. Anche le **Frittelle di Carnevale** prendono un nome diverso di regione in regione, chiamandosi anche Castagnole, Scorpelle o, con forma diversa, Zippulas, Cattas e Zeppole. Ecco le ricette originali per fare i dolci di Carnevale tipici.



Frittelle di Carnevale o Castagnole



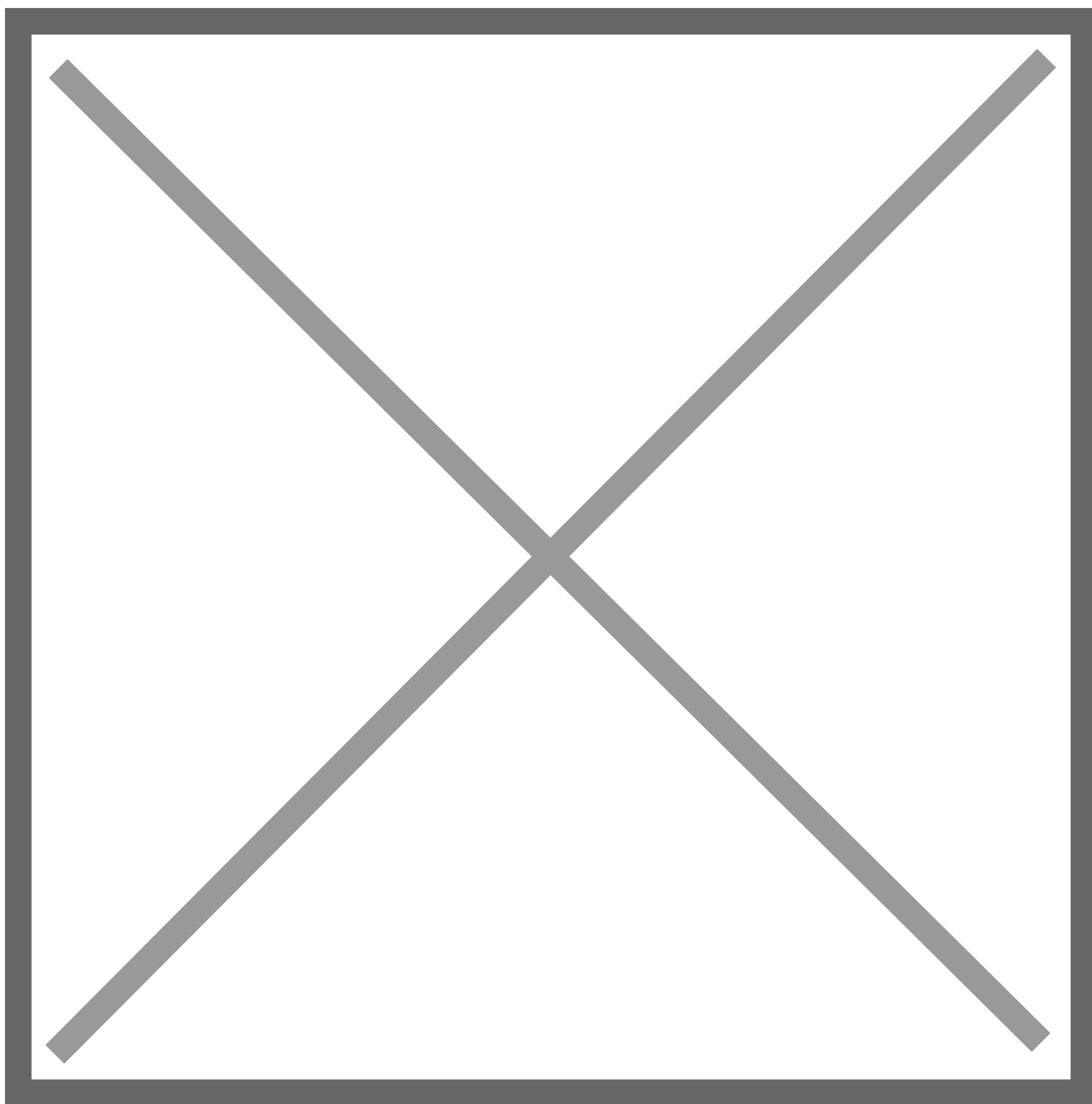
Ingredienti

- Farina 500 gr
- Zucchero 150 gr
- 4 uova (o 2 yogurt veg)
- 200 ml di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 limone
- 1 bicchierino di liquore all'anice
- zucchero per la decorazione
- olio di semi

1. In una coppa a bordi alti sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e montate fino ad ottenere un composto spumoso
2. Aggiungete il latte, un pizzico di sale, il liquore all'anice e la scorza di un limone

3. Infine, incorporate a poco a poco la farina setacciandola e il lievito.
4. Mettete a scaldare l'olio in un tegame per la frittura portandolo a 180°C
5. Per fare le frittelle potete usare la sacca da pasticciare o un cucchiaio
6. Fate le frittelle direttamente nell'olio caldo e friggetele rigirandole fino a quando non saranno dorate su tutta la superficie
7. Scolatele su della carta assorbente e passatele nello zucchero
8. Servite calde o fredde in qualsiasi momento della giornata

Chiacchiere o Bugie



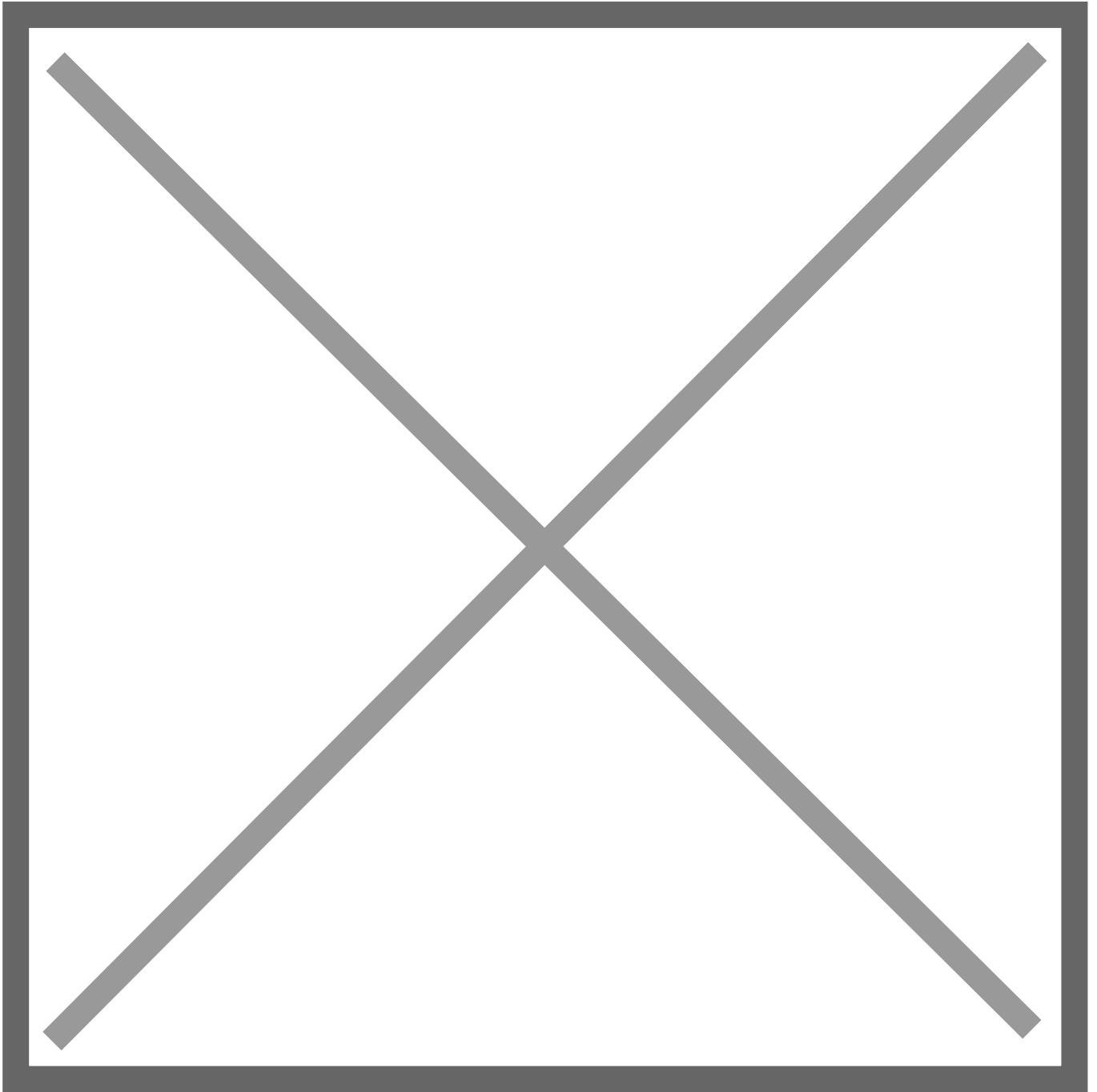
Ingredienti

- 50 gr di burro (o margarina)

- 500 gr di farina
- un bicchierino di grappa o alcool a piacere
- 6 gr di lievito
- 3 uova medie (un vasetto di yogurt veg)
- 1 bustina di vanillina
- 70 gr di zucchero
- olio di arachidi per friggere
- zucchero a velo per spolverare

1. Ponete in una coppa grande e alta la farina setacciata, lo zucchero e la vanillina, il burro ammorbidito e le uova
2. Impastate con le mani fino a ottenere una pasta liscia omogenea
3. Ricavatene una palla uniforme
4. Mettete a riposare l'impasto nella pellicola riponendola in un luogo fresco e asciutto per 15 minuti
5. Dividete ora l'impasto in 3-4 panetti che lavorerete fino ad ottenere le chiacchiere
6. Potete utilizzare sia il mattarello oppure una impastatrice per fare la sfoglia
7. Lavorate l'impasto a piccole dosi per ottenere una sfoglia di pochi millimetri di spessore
8. Tagliate i rettangoli tipici delle chiacchiere con delle fessure al centro e intanto riscaldare l'olio per friggere a 180°
9. Ora friggete le chiacchiere un po' per volta; dovranno galleggiare nell'olio
10. Riponete su un piatto da portata e spolverizzate di zucchero a velo

Cattas o zippulas



Ingredienti

- 1 patata
- Farina 500 gr
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo (o uno yogurt veg)
- 1 arancia non trattata
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di spumante o Vermut
- Olio di arachidi q.b.
- Zucchero q.b.

1. Lessate la patata con la buccia, spellatela e schiacciatela nello schiacciapatate.
2. In una terrina unite la farina, l'uovo, il succo d'arancia, lo spumante, il lievito sciolto nel latte tiepido
3. Incorporatevi la patata e mescolate fino a ottenere un impasto fluido
4. Lasciate lievitare in un luogo asciutto per circa 1 ora e mezzo
5. Scaldate l'olio senza farlo fumare
6. Formate delle ciambelline a spirale con la sacca da pasticciare e friggetele direttamente nell'olio bollente
7. Fatele dorare da entrambi i lati, sgocciolatele bene e rotolatele in un piatto con abbondante zucchero.
8. Potete decorarle con la crema pasticciera o con la crema al cioccolato

Leggi anche:

- [Torta di Carnevale con la glassa colorata: ricetta](#)
- [Maschere di Carnevale, ricetta](#)
- [Chiacchiere al forno](#)
- [Chiacchiere senza glutine](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/ricette-dolci-carnevale-chiacchiere-frittelle-zippulas/>

Generato il 20/04/2025