

Nidi di chiacchiere

8 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Chiacchiere
cannella in polvere
2 uova medie (60-65 g)
2 cucchiaini di Cointreau (o acqua tiepida)
40 g burro fuso
olio per friggere

- 1 Versa la miscela in una terrina, aggiungi la cannella, le uova, il cointreau (o acqua) e mescola con una forchetta.



- 2 Impasta il tutto con le mani e lavora energicamente sulla spianatoia per 5-10 minuti; aiutati con un po' di farina, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.



- 3 Dividi l'impasto in 4 parti, avvolgile nella pellicola trasparente e lasciale riposare per 10 minuti.



- 4 Prendi un pezzo di pasta e con la macchina per la pasta tirala in una sfoglia lunga 10 x 15 cm circa.



- 5 Spennella la sfoglia con un leggero strato di burro fuso, piega a metà (chiudendola a portafoglio) e ripeti l'operazione per due volte.



- 6 Tira ogni pezzo di pasta, infarinando leggermente entrambi i lati, fino ad ottenere una sfoglia sottilissima di 14 x 40 cm circa). Disponi la pasta tirata su un foglio di carta forno e lasciala asciugare per circa 10 minuti. Procedi nello stesso modo con tutti i pezzi di pasta.



- 7 Taglia ogni striscia a metà nel senso della larghezza; passa la pasta nel rullo per formare le tagliatelle (oppure con una rotella, crea delle strisce larghe 5 mm circa) e poi intrecciale per creare il nido. Disponi su un quadratino di carta da forno i nidi ottenuti e procedi nello stesso modo fino ad esaurimento della pasta.



- 8 Senza togliere la carta forno, friggi i nidi in abbondante olio bollente e girali con due forchette fino a quando diventano dorati su entrambi i lati (quando la carta si stacca dal nido puoi toglierla dall'olio). Lascia sgocciolare i nidi su carta assorbente.

- 9 Cospargi i nidi raffreddati di zucchero al velo.



- 10 Conserva i nidi pronti in luogo fresco e asciutto.

