CHIACCHIERE O CENCI

Ingredienti per 4, 6 persone:

- 500g. di farina,
- 100g. di zucchero,
- mezzo bicchiere di olio,
- un bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiaite di zucchero a velo,
- un pizzico di sale,
- 4 uova.

Per renderle più aromatiche potrete aggiungere all'impasto la buccia di un limone o di un'arancia grattugiata.
Disponete la farina a fontana sul tavolo, fate un buco al centro, nel quale verserete lo zucchero, il sale, le uova, il vino e l'olio. Impastate gli ingredienti lavorando bene per qualche minuto, formate una palla con la pasta ottenuta, copritela con un tovagliolo e lasciatela riposare per un'ora. Stendetela con un mattarello, ricavandone una sfoglia sottile e ritagliate da questa con l'apposita rotellina tante strisce quadrate o rettangolari sulle quali praticherete nel mezzo due o tre incisioni.
Scaldate, l'olio per frggere in una padella dai bordi alti, immergete le chiacchiere, poche alla volta, e lasciatele friggere sino a quando saranno dorate e croccanti.
Scolatele su carta assorbente per liberarle dall'olio in eccesso. Servitele cosparse con lo zucchero a velo.