



## CHIACCHIERE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 1 ora;
- **Cottura:** 15 minuti;
- **Ingredienti per 6 persone:** 500 g. di farina, 100 g. di burro, 100 g. di zucchero, 3 uova, ½ bicchiere di marsala, olio extra vergine d'oliva Delizie Messinesi, un pizzico di sale, zucchero a velo q.b.

**Preparazione:** versate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e nella fossetta al centro sgusciate le uova intere; poi unite lo zucchero, il sale, il marsala e il burro precedentemente ammorbidito. Impastate gli ingredienti per almeno 5 minuti, fino a quando otterrete un composto omogeneo e compatto. Avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per circa 30 minuti.

Stendete, sulla spianatoia infarinata, la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 2 mm, e con la rotella dentata ricavate dei rettangoli. Friggeteli rapidamente in abbondante olio caldo Delizie Messinesi, scolateli e metteteli su carta assorbente perché perdano l'unto in eccesso. Lasciateli raffreddare e, prima di servirli, spolverizzateli con lo zucchero a velo.

**Il vino:** Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (95 % Malvasia di Lipari - 5 % Corinto nero - Cantina M. Paone).