

I galani, un dolce tipico di carnevale

Non c'è carnevale senza i galani, a Venezia chiamati anche "crostoli". Si tratta di un dolce noto in tutta Italia, anche se con nomi diversi: galani, cenci, frappe, chiacchiere, crostoli, bugie. Normalmente è un dolce che va fritto anche se oggi, per renderlo più leggero se ne usa una variante con cottura al forno. La ricetta che vi offriamo usa il vino bianco al posto della grappa. Il risultato vi assicuro che è ottimo perché li ho più volte sperimentati con successo. Il segreto è sempre quello di stendere la pasta il più sottile possibile per avere una cottura rapida e un effetto di friabilità senza unto.



Dosi: 400 gr di farina "00", 40 gr di burro, 50 gr di zucchero, 1 uovo e un tuorlo, vino bianco secco q. b., sale, olio per friggere, zucchero a velo.

Impastare la farina con lo zucchero, il sale, le uova, il burro appena fuso ed il vino. Impastiamo come per una comune pasta per le tagliatelle con l'unica differenza del vino bianco al posto dell'acqua. Quando l'impasto avrà la giusta consistenza stenderlo sottilissimo e ritagliare i "galani" con l'apposita rotellina. Procedere quindi ad una rapida frittura. Servirli abbondantemente spolverati di zucchero a velo o semolato.