

# Una ricetta di Carnevale

Im Karneval werden in Italien Süßigkeiten nach traditionellen Rezepten oft auch zu Hause zubereitet. Ein typisches Beispiel dafür sind *i crostoli*, mit Puderzucker bestreute Teigblätter, die je nach regionaler Variante unterschiedlich zubereitet und u.a. auch *cenci* oder *chiacchiere* genannt werden.

Bringen Sie zunächst das Rezept der *crostoli* in die richtige Reihenfolge. Setzen Sie dann für den Infinitiv - auch mit angehängten Pronomen (z.B. *cucinarli*) - den Imperativ in der 2. Person Plural (z.B. *cucinateli*) in die Lücken ein. Beide Verbformen werden im Italienischen gleichermaßen gebraucht, um Rezepte zu formulieren.

Zum Schluss können Sie natürlich auch Ihre Backkünste unter Beweis stellen ...

## *I crostoli*

### Ingredienti per 6-8 persone:



500 g. di farina  
150 g. di zucchero  
200 g. di burro  
2 uova  
un po' di sale  
1 bicchiere di grappa  
olio per friggere  
3 cucchiai di zucchero a velo

### Preparazione:

Fare (Fate) ammorbidire il burro per almeno un'ora fuori dal frigorifero.

- 1) Aggiungere (      ) al centro di questa "fontana" le uova, il burro a pezzetti e la grappa. Versare (      ) anche lo zucchero e un po' di sale.
- 2) Versare (      ) la farina su una superficie piana e distribuirla (      ) a forma di fontana.
- 3) Impastare (      ) gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e morbido.
- 4) Togliere (      ) i crostoli dall'olio, scolarli (      ) sopra un foglio di carta assorbente da cucina e cospargerli (      ) di zucchero a velo. Farli (      ) raffreddare.
- 5) Stendere (      ) la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile e con una rotella a denti\* tagliarla (      ) in forme a piacere: a strisce, triangoli oppure rettangoli.
- 6) Servire (      ) i crostoli tiepidi o freddi, preferibilmente con un vino dolce.
- 7) Fare (      ) riposare l'impasto per circa un'ora.
- 8) Fare (      ) friggere queste forme in olio caldo, ma non bollente, e girarle (      ) più volte finché sono dorate e croccanti.

\* zackiges Teigrädchen