

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 cucchiari 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

Die richtige Reihenfolge des Rezepts ist: 2), 1), 3), 7), 5), 8), 4), 6),
Die gebuhten Verbformen in der richtigen Reihenfolge sind: 2) Versate, Distribuitle, Aggungete, Versate, 3)
Impastate, 7) Fate, 5) Stendete, tagliata, 8) Fate, girate, 4) Togliere, scolateli, cospargerli, Fate, 6) Servite.

Lösung: