

LEARN WITH #GUSTO



IL CARNEVALE IN CUCINA



Sta per arrivare il Carnevale e come ogni anno porta con sé colori, allegria, maschere, e soprattutto dolci fritti. La tradizione dolciaria legata al carnevale è molto varia, ogni parte d'Italia ha il suo modo di chiamare e preparare i dolci tipici di questa festa. Scopriamo insieme i loro nomi e una delle ricette più facili da preparare: quella delle **castagnole**.



CASTAGNOLE



- FRAPPE** (Italia Centrale)
- CHIACCHIERE** (Italia del Sud)
- CROSTOLI** (Italia del Nord ad Ovest)
- BUGIE** (Italia del Nord ad Est)



RAVIOLI

**COMPLETA LA RICETTA CON LE PAROLE PRESENTI NEL RIQUADRO.
ATTENZIONE C'È UNA PAROLA IN PIÙ.**

**LIEVITO - PALLINE - BICCHIERE - GRATTUGIATA - SEMI
CUCCHIAIO - MORBIDO - BUCCIA - ASSORBENTE**

INGREDIENTI:

40 g di burro

2 uova

½ **(1)** di limone

200 g di farina 00

50 g di zucchero

1 **(2)** di liquore all'anice

8 g di **(3)** in polvere per dolci

Olio di..... **(4)** di girasole per friggere



PREPARAZIONE:

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero e le uova. Poi aggiungete il burro, la buccia del limone **(5)** e il liquore all'anice. Aggiungete un pizzico di sale e il lievito setacciato. Una volta che avrete unito tutti gli ingredienti iniziate a mescolarli con una forchetta e poi proseguite impastando a mano. Impastate il tutto fino ad ottenere un panetto liscio e **(6)**. A questo punto iniziate a scaldare l'olio che dovrà raggiungere la temperatura di 170°, solo in questo modo infatti avrete delle castagnole dorate al punto giusto e cotte all'interno. Passate a formare le castagnole. Prelevate un po' d'impasto dalla ciotola e realizzate delle piccole **(7)**. Non appena l'olio sarà caldo immergete pochi pezzi per volta, girate spesso le castagnole per favorire una cottura uniforme.

Quando saranno pronte, scolatele, fatele asciugare su un foglio di carta da cucina**(8)** per eliminare l'olio in eccesso.
Nel frattempo ponete lo zucchero in una ciotola e quando le castagnole saranno ancora calde rotolatele all'interno dello zucchero.

Soluzioni: 1. buccia 2. bicchiere 3. lievito 4. semi 5. grattugiata, 6. morbido, 7. palline 8. assorbente.

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION Subscribe now

<https://bit.ly/30Fq48d>