

LEARN WITH #GUSTO



Brutti ma buoni... che strano nome per dei biscotti, non trovate?

Preparati con meringa e granella di nocciola, questi dolcetti sono originari del Nord Italia, ma diffusi ormai in tutte le regioni e sono tipici del periodo invernale.

Ma come mai questo strano nome? I ***brutti ma buoni*** prendono il loro nome dall'aspetto irregolare e un po' bruttino, ma assolutamente delizioso per i nostri palati. Senza farina, latte e lievito, sono una golosità che durante le fredde serate di inverno non possiamo farci mancare. Scopriamo insieme come si preparano.

A. Leggi e completa la ricetta con le parole scritte nel riquadro. Attenzione c'è una parola in più.

**TEMPERATURA - ZUCCHERO - PRERISCALDATO - BACCELLO - FOGLIO -
CUCCHIAI - GRANELLA - ACCIAIO - FRIGGITRICE**

INGREDIENTI:

150 g di albumi a temperatura ambiente

200 g di(1)

300 g di(2) di nocciole

1(3) di vaniglia

PREPARAZIONE:

Per preparare i “brutti ma buoni” cominciate mettendo gli albumi a(4) ambiente in una ciotola. Cominciate a montare gli albumi, e unite i semi di una bacca di vaniglia. Poco a poco quando gli albumi sono già molto chiari e spumosi, aggiungete anche lo zucchero. Montate a velocità media ancora per 5 minuti fino ad ottenere la classica meringa. Successivamente aggiungete alla meringa la granella di nocciole un po' alla volta e amalgamate mescolando delicatamente. Trasferite il composto in una pentola di.....(5) e cuocete a fuoco basso. Con un spatola morbida, continuate a mescolare, facendo cuocere la meringa. Dovete mescolare per circa 10 minuti, fino a che il composto non si sarà compattato. Con l'aiuto di due.....(6), formate adesso dei mucchietti di impasto e metteteli ben distanziati gli uni dagli altri, su una teglia ricoperta con un(7) di carta da forno. Una volta formati tutti i mucchietti, infornate i brutti ma buoni in forno statico.....(8) a 130° per 45 minuti circa. I brutti ma buoni devono asciugare senza bruciare. Una volta pronti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Gustateli con la vostra tisana preferita.



B. Frutta secca: conosci il suo nome? Collega la parola all'immagine.

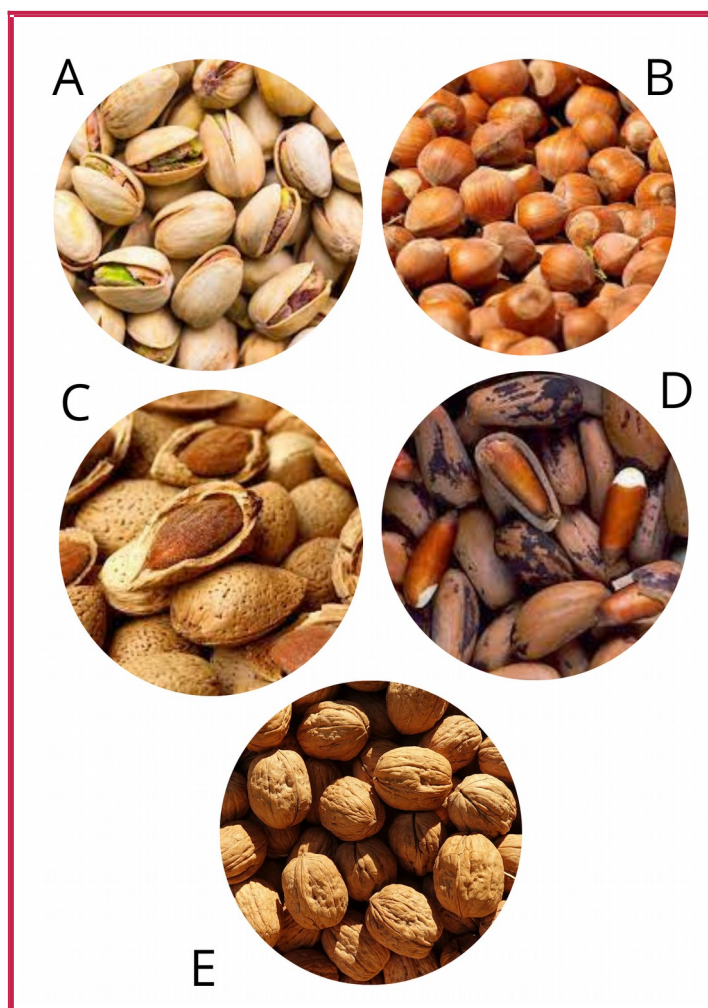
NOCI

MANDORLE

PINOLI

PISTACCHI

NOCCIOLE



Soluzioni A: 1. zucchero 2. granella 3. baccello 4. temperatura 5. acciaio 6. cucchiai 7. foglio 8. preriscaldato
Soluzioni B: a. pistacchi b. nocciole c. mandorle d. pinoli e. noci

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

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