

## LE CHIACCHIERE

A Carnevale si preparano alcuni dolci che a seconda delle regioni italiane prendono nomi diversi: chiacchiere, bugie, frappe, cenci, galani, sfrappole. Ecco come si cucinano le chiacchiere.

### Ingredienti:

300 g di farina, 50 g di zucchero, 2 uova, 100 g di burro, un pizzico di sale, 1/2 bicchiere di vino, bianco secco, olio per friggere, zucchero a velo.

### Esecuzione:

Impastate la farina con le uova intere, lo zucchero, il burro ammorbidito, un pizzico di sale e il vino bianco. Lavorate bene l'impasto fino a renderlo consistente ma non troppo sodo. Fate una palla e mettetela a riposare in luogo fresco, avvolta in un panno, per circa un'ora. Tagliatela in quattro pezzi e col mattarello stendete ogni pezzo in sfoglie sottili 2-3 millimetri. Con la rotellina tagliate la sfoglia a rettangoli, losanghe e a strisce. Con alcune strisce formate dei nodi senza stringerli troppo. Friggete rettangoli, losanghe, strisce e nodi in abbondante olio bollente. Quando sono dorati scolateli e adagiateli su carta paglia per eliminare l'eccesso di unto. Serviteli cosparsi di zucchero a velo.

### 2 ●○○ Metti in ordine le seguenti azioni:

- ..... Stendere la pasta in sfoglie sottili
- ..... Avvolgere in un panno
- ..... Friggere
- ..... Tagliare la sfoglia a rettangoli, losanghe e strisce
- .....<sup>1</sup> Impastare la farina con le uova, lo zucchero e il burro
- ..... Fare riposare per circa un'ora
- ..... Adagiare su carta paglia

### 3 ●○○ Riscrivi il testo sostituendo la seconda persona plurale del verbo in grassetto con la seconda persona singolare:

**Impastate** la farina con le uova intere, lo zucchero, il burro ammorbidito, un pizzico di sale e il vino bianco. **Lavorate** bene l'impasto fino a renderlo consistente ma non troppo sodo. **Fate** una palla e **mettetela** a riposare in luogo fresco, avvolta in un panno, per circa un'ora. **Tagliatela** in quattro pezzi e col mattarello **stendete** ogni pezzo in sfoglie sottili 2-3 millimetri. Con la rotellina **tagliate** la sfoglia a rettangoli, losanghe e a strisce. Con alcune strisce **formate** dei nodi senza stringerli troppo. **Friggete** rettangoli, losanghe, strisce e nodi in abbondante olio bollente. Quando sono dorati **scolateli** e **adagiateli** su carta paglia per eliminare l'eccesso di unto.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....