

Livello superiore/superiore avanzato

Es.51 Inserire i verbi usando la forma del SI impersonale/passivante al presente (attenzione ai pronomi!)

Chiacchiere di Carnevale



COME PREPARARE LE CHIACCHIERE

Per preparare le chiacchiere, _____ (setacciare) la farina assieme al lievito e _____ (versare) in una planetaria con foglia. _____ (aggiungere) lo zucchero **1**, il sale, le uova sbattute in precedenza **2**, il tuorlo e la grappa **3**. _____ (lavorare) fino ad amalgamare bene gli ingredienti.



_____ (sostituire) la foglia con il gancio **4**, _____ (unire) i semi della bacca di vaniglia e il burro **5**, quindi _____ (continuare) ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario _____ (potere) aggiungere 5-10g di acqua. _____ (trasferire) l'impasto su un piano da lavoro, e _____ (maneggiare) rapidamente per dargli una forma sferica **6**.



_____ (**avvolgere**) il panetto con la pellicola trasparente e _____ (**lasciare**) riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti **7** . Trascorso questo tempo, _____ (**dividere**) la pasta in porzioni da 150g circa e _____ (**iniziare**) a lavorare ognuna singolarmente. _____ (**appiattire**) leggermente una prima porzione con il palmo della mano **8** , _____ (**infarinare**) e _____ (**stendere**) con il tirapasta impostato sullo spessore più largo **9** .



_____ (**ripiegare**) verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta **10** , dopodiché _____ (**tirare**) nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2mm **11** . _____ (**eseguire**) lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. _____ (**lasciare**) riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo _____ (**portare**) l'olio alla temperatura di 150-160°. Con una rotella a taglio smerlato _____ (**procedere**) sagomando dei rettangoli di circa 5x10cm e _____ (**praticare**) su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo **12** .



Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura vi _____ (**immergere**) 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola **13** e _____ (**fare**) cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. _____ (**scolare**) le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, _____ (**impiantare**) e _____ (**cospargere**) con abbondante zucchero a velo setacciato **14** . Le "chiacchiere" sono pronte **15** .

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere _____ (**consumare**) appena pronte ma se _____ (**volere**), _____ (**potere**) conservare per 2-3 giorni in un sacchetto di carta.



INGREDIENTI PER CIRCA 40 CHIACCHIERE

- [Farina 00](#) 500 g
- [Burro](#) a temperatura ambiente 50 g
- [Uova](#) (medie) 3
- [Baccello di vaniglia](#) 1
- [Sale fino](#) 1 pizzico
- [Zucchero](#) 70 g
- [Grappa](#) 30 g
- [Lievito in polvere per dolci](#) 6 g
- [Tuorli](#) 1

INGREDIENTI PER FRIGGERE

- [Olio di semi di arachide](#) q.b.

PER COSPARGERE

- [Zucchero a velo](#) q.b.