Ciao!Parla l`italiano?

Italienisch für Anfänger

Le specialità di carnevale / Leckereien zu Karneval

Castagnole	Mürbteig mit Anisschnaps, zu Kugeln geformt und in Öl ausgebacken
Ravioli dolci	Mürbteig als große Kreise ausstechen, mit Marmelade füllen, zusammenklappen wie Ravioli, im Ofen backen
Tortelli di carnevale	Brandteigkugeln in Fett ausgebacken
Sfrappole bolognesi	Mürbteig mit Schmalz, Orangensaft und Cognac, aus-rollen in Stücke schneiden und ausbacken
Bugie ripieni/gefüllte Lügen	Mürbteig mit Grappa zu Quadraten schneiden, mit Schokocreme füllen, im Ofen backen
Cicherchiate/Struffoli	Haselnussgroße Brandteigkügelchen in Fett ausbacken, aufeinandertürmen und mit Honig überziehen
Zeppole	Ringe aus Brandteig in Fett ausbacken, in der Mitte mit einer Vanillecreme spritzen und einer Amarenakirsche garnieren
Cenci al vin santo	Mürbteig mit süßem Vin santo, in Stücke schneiden und ausbacken
Rose di carnevale	Mürbteigplätzchen in Blütenform ausstechen, drei Lagen übereinander zu einer flachen Rose formen, in Fett ausbacken, in der Mitte mit Konditorcreme und Belegkirsche dekorieren
Spirali/Strauben	Dünner Ausbackteig wird durch einen Trichter spiralig zu einem Fladen in heißem Fett gebacken, mit Preiselbeeren servieren
Smacafam	Salziger, dicker Pfannkuchen aus dem Trentino mit Speck und Bratwurst im Teig eingebacken
Castagnole	Mürbteig mit Anisschnaps, zu Kugeln geformt und in Öl ausgebacken
Ravioli dolci	Mürbteig als große Kreise ausstechen, mit Marmelade füllen, zusammenklappen wie Ravioli, im Ofen backen
Tortelli di carnevale	Brandteigkugeln in Fett ausgebacken
Sfrappole bolognesi	Mürbteig mit Schmalz, Orangensaft und Cognac, ausrollen in Stücke schneiden und ausbacken
Bugie ripieni/gefüllte Lügen	Mürbteig mit Grappa zu Quadraten schneiden, mit Schokocreme füllen, im Ofen backen
Cicherchiate/Struffoli	Haselnussgroße Brandteigkügelchen in Fett ausbacken, aufeinandertürmen und mit Honig überziehen
Zeppole	Ringe aus Brandteig in Fett ausbacken, in der Mitte mit einer Vanillecreme spritzen und einer Amarenakirsche garnieren
Cenci al vin santo	Mürbteig mit süßem Vin santo, in Stücke schneiden und ausbacken
Rose di carnevale	Mürbteigplätzchen in Blütenform ausstechen, drei Lagen übereinander zu einer flachen Rose formen, in Fett ausbacken, in der Mitte mit Konditorcreme und Belegkirsche dekorieren