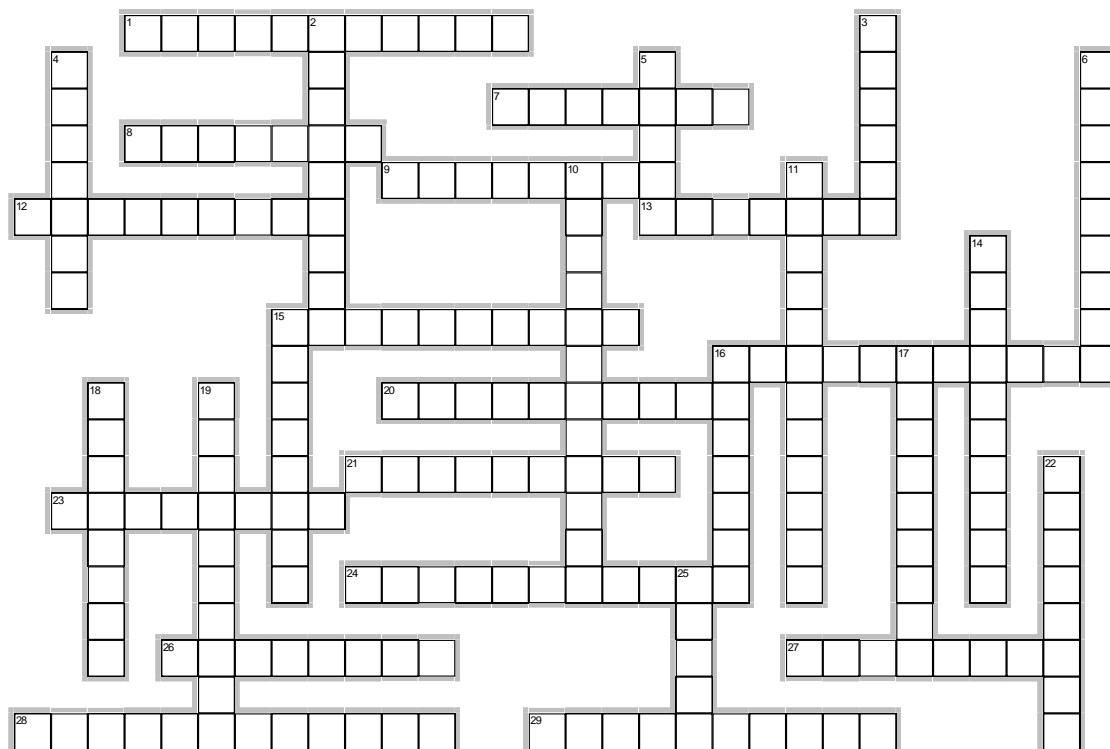


Cruciverba 51 - Dessert e dolci

©Lingua Italiana 2025



Orizzontale

1. La base di questo dolce è composta da strati di pasta sfoglia (1000!), alternati a crema pasticcera e rifinito con una spolverata di zucchero a velo.
7. Dolcetti che vengono consumati soprattutto durante il periodo natalizio e disponibili in versione morbida o dura.
8. Un tipico dolce siciliano, composto da una miscela di acqua semigelata, zucchero e succo di frutta, conservato in continuo movimento sul bancone.
9. Una crema leggera, spesso servita come salsa sopra la frutta o in altri dolci. È una miscela di tuorli d'uovo, zucchero e un vino come il marsala.
12. Una torta tradizionale italiana da Natale e Capodanno, che ha le sue origini a Milano, dove l'aiutante di cucina Toni creò accidentalmente un pane soffice con uvetta e zucchero.
13. Questo dolce di lusso del Piemonte è una pallina ripiena di cioccolato che prende il nome dalla sua somiglianza con la forma di un fungo.
15. Un dolce servito freddo, preparato con panna, uova e zucchero, che per consistenza ricorda una torta gelato, ma è morbido e cremoso. [4,6]
16. Biscotti carnevaleschi italiani, fritti croccanti e cosparsi di zucchero a velo. Il nome fa riferimento all'atmosfera gioiosa del Carnevale.
20. Piccoli biscotti tondi del Piemonte composti da due biscotti alle nocciole uniti da cioccolato; assomigliano labbra che si baciano dolcemente. [4,2,4]
21. Un dolce tradizionale natalizio da Napoli, composto da piccole palline di pasta frita imbevute di miele e rifinite con frutta candita e zucchero colorato.
23. Una torta con una base di pasta frolla, ricoperta di marmellata, crema o frutta fresca, rifinita con sottili strisce intrecciate di pasta frolla.
24. Un cioccolatino tradizionale di Torino, fatto con cacao e nocciole, a forma di piccola barca capovolta e avvolto in carta argentata.
26. Uno dei dolci più famosi d'Italia, nato negli anni '60. È composto da strati di savoiardi inzuppati di espresso e deve il suo nome all'idea che dia una spinta di energia.
27. Biscotti festivi della Toscana, chiamati come la strega benevola che la mattina del 6 gennaio porta regali ai bambini.
28. Un dolce tradizionale fatto di biscotti secchi e senza forma, preparati con un mix di nocciole e/o mandorle, zucchero, albumi e vaniglia. [6,1,5]

29. Un classico dolce italiano della regione Piemonte, preparato con panna, zucchero e gelatina, ma sorprendentemente senza uova. [5,5]

Verticale

2. Palline fritte tradizionali consumate durante il Carnevale veneziano, solitamente farcite con uvetta, amarene o ripieni cremosi.
3. Per questa leccornia, l'Italia applica regole rigorose per il termine "artigianale". I gusti più popolari sono nocciola, pistacchio, cioccolato e fragola.
4. Torta siciliana dolcissima ripiena di ricotta zuccherata e avvolta da marzapane, ricoperta di frutta candita e una soffice montatura di panna.
5. Un budino del Piemonte, preparato con uova, zucchero, latte, cacao e biscotti amaretti.
6. Una prelibatezza frita fatta con impasto morbido, ricoperta di zucchero, a forma di piccola palla come una "bomba".
10. Questi biscotti croccanti alle mandorle, tradizionalmente mangiati in occasione di Ognissanti, devono il loro nome e la loro forma alla somiglianza con le ossa. [4,3,5]
11. Un dolce con strati di savoiardi inzuppati in liquore Alchermes, alternati a crema pasticcera. Il nome suggerisce un legame con l'Inghilterra. [5,7]
14. Un dolce dalla città di Mantova: una torta fatta con una combinazione di farina, mandorle, burro, zucchero e maizena. Prima di essere servita, deve essere spezzata.
15. Dolce preparato frullando della frutta e mescolandola con zucchero e acqua, quindi viene congelato senza l'aggiunta di panna o latte.
16. Uno dei dolci italiani più famosi, con biscotto croccante ripieno di una crema a base di ricotta, proviene dalla Sicilia.
17. Questa torta rotonda con un buco in mezzo è chiamata così per la sua forma.
18. Biscotti popolari preparati con mandorle, zucchero e spesso albumi. Esistono due varianti: quella morbida e quella croccante, che vengono spesso servite con una tazza di caffè.
19. Biscotti croccanti alle mandorle tagliati diagonalmente prima di essere rimessi in forno per una consistenza extra croccante.
22. Balle di riso siciliane ripiene, impanate e fritte, spesso farcite con ragù, mozzarella e piselli. Il loro nome deriva dal caratteristico colore arancione.
25. Per indicare qualcosa che completa una situazione o una cosa si dice: La ciliegina sulla ...

*[2,6] = due parole, una di due lettere e una di sei