

LE PAROLE DEL CIBO

Gli elettrodomestici appliances
Italiano English

**il piano
cottura**
stovetop



la griglia
grill



**la pentola
a cottura
lenta** slow
cooker



il forno
oven



**la macchina
del pane**
bread machine



**la macchina
per la pasta**
pasta
machine



**lavastoviglie,
lavapiatti**
dishwasher



il frullatore
blender



il tostapane
toaster



**il
frigorifero/
frigo** fridge



**lo
sbattitore
elettrico**
hand mixer



**il
passaverdura
(elettrico)**
electric food mill



**il
congelatore**
freezer



**il robot da
cucina**
food processor



**il tritacarne
(elettrico)** (electric)
meat grinder



**il forno a
microonde**
microwave



l'affettatrice
meat slicer



**il bollitore
elettrico**
electric
kettle



**la bilancia
(elettronica)**
(digital) scale



**la pentola a
pressione
(elettrica)**
(electronic) pres-
sure cooker



LE PAROLE DEL CIBO

Le azioni actions
Italiano English

affettare
to slice



versare
to pour



spalmare
to spread



bollire/lessare
to boil



intingere
to dip



spezzare
to split



friggere
to fry



stufare
to stew,
simmer



arrostire
to roast



mescolare
to mix



rompere (le uova)
to crack
(the eggs)



sciogliere
to melt



tagliare
to cut



stendere (la pasta) to roll
(the dough)



cuocere
to cook



frullare
to whip



grattugiare
to grate



cuocere al forno
to bake in
the oven



grigliare
to grill



squamare
to scale (a
fish)



COME SI FA UNA FRITTATA

Uno dei cibi più antichi e più facili da fare! Si può aggiungere quasi tutto a una frittata; qui abbiamo una frittata con spinaci e formaggio.

Gli ingredienti:

- 6 uova
- 300 grammi di spinaci bolliti e strizzati
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 1/2 tazza di latte freddo
- sale
- pepe
- 50 grammi di olio

Gli strumenti:

- una bilancia
- un frustino
- una ciotola
- una padella
- una spatola
- misurini

Gli elettrodomestici:

- il piano cottura

Le azioni:

- rompere le uova (to crack the eggs)
- sbattere (to beat)
- aggiungere (to add in)
- mescolare (to mix)
- scaldare (to heat)
- cuocere (to cook)
- versare (to pour)
- voltare (to turn)



Un modo di dire (an expression):

If you say "ha raccontato tutto e così ha fatto la frittata," it means that someone told a secret and, just as when you crack an egg, everything inside is revealed. Eggs and frittatas often refer to messes or blunders in Italian figurative language.

Le istruzioni:

Rompe le uova In una ciotola, salare le uova, e sbattere le uova e il sale leggermente. Aggiungere il latte, il parmigiano, e il pane grattugiato, e mescolare vigorosamente (cioè con vigore, con energia)! Infine aggiungere gli spinaci e versare il composto (mixture) In una padella dopo aver scaldato l'olio. Iniziare a cuocere a fuoco medio, e voltare la frittata almeno un paio di volte. Cuocere per per 10-15 minuti in tutto.

Fonti:

Questa ricetta è adattata dal libro *L'italiano è servito*, e la foto è tratta dal sito *Il cucchiaino d'argento* (www.cucchiaino.it).

COME SI FA LA BRUSCHETTA "TORRE"

Uno spuntino con i colori della bandiera italiana! Ecco una ricetta di famiglia Lin-Cereghino—noi abbiamo creato questa ricetta per un concorso di cucina per basilico e si può modificarla a proprio piacimento.

Gli ingredienti (per una bruschetta):

- 1 (spessore di 1 cm) fetta di una baguette
- 1/2 cucchiaino di burro
- 1/2 cucchiaino di pesto
- 1 fetta di pomodoro
- 1/4 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 fetta di formaggio (semiduro e leggero, per esempio Monterey Jack)
- 1 foglia di basilico

Gli strumenti:

- un coltello
- misurini
- un pennello da cucina
- uno stuzzicadenti (opzionale)

Gli elettrodomestici:

- il forno o il tostapane

Le azioni:

- sciogliere (to melt)
- spennellare (to brush)
- tostare (to toast)
- spalmare (to spread)
- spruzzare (to drizzle)
- infilare (to poke)



Modi di dire (expressions):

If you say that someone is "buono/a come il pane," it means that the person is good natured and generous. "Sono come pane e cacio" means that two people get along very well (vanno perfettamente d'accordo)! These are just a couple of many expressions that involve bread in the Italian language.

Le istruzioni:

Sciogliere il burro e spennellarlo sulla fetta di pane con un pennello da cucina. (Si può anche usare l'olio d'oliva invece del burro.) Tostare il pane sul tostapane o sul forno fino a che è dorato. Sul lato della fetta senza burro o olio, spalmare il pesto uniformemente. Sul pesto, mettere una fetta di pomodoro e spruzzare un po' di aceto balsamico sul pomodoro. Mettere in cima la fetta di formaggio e dopo la foglia di basilico, e infilare lo stuzzicadenti attraverso tutti i livelli della "torre." Buon appetito!

Nota:

Tutte le quantità sono approssimative—si possono aumentare o diminuire a piacere!