

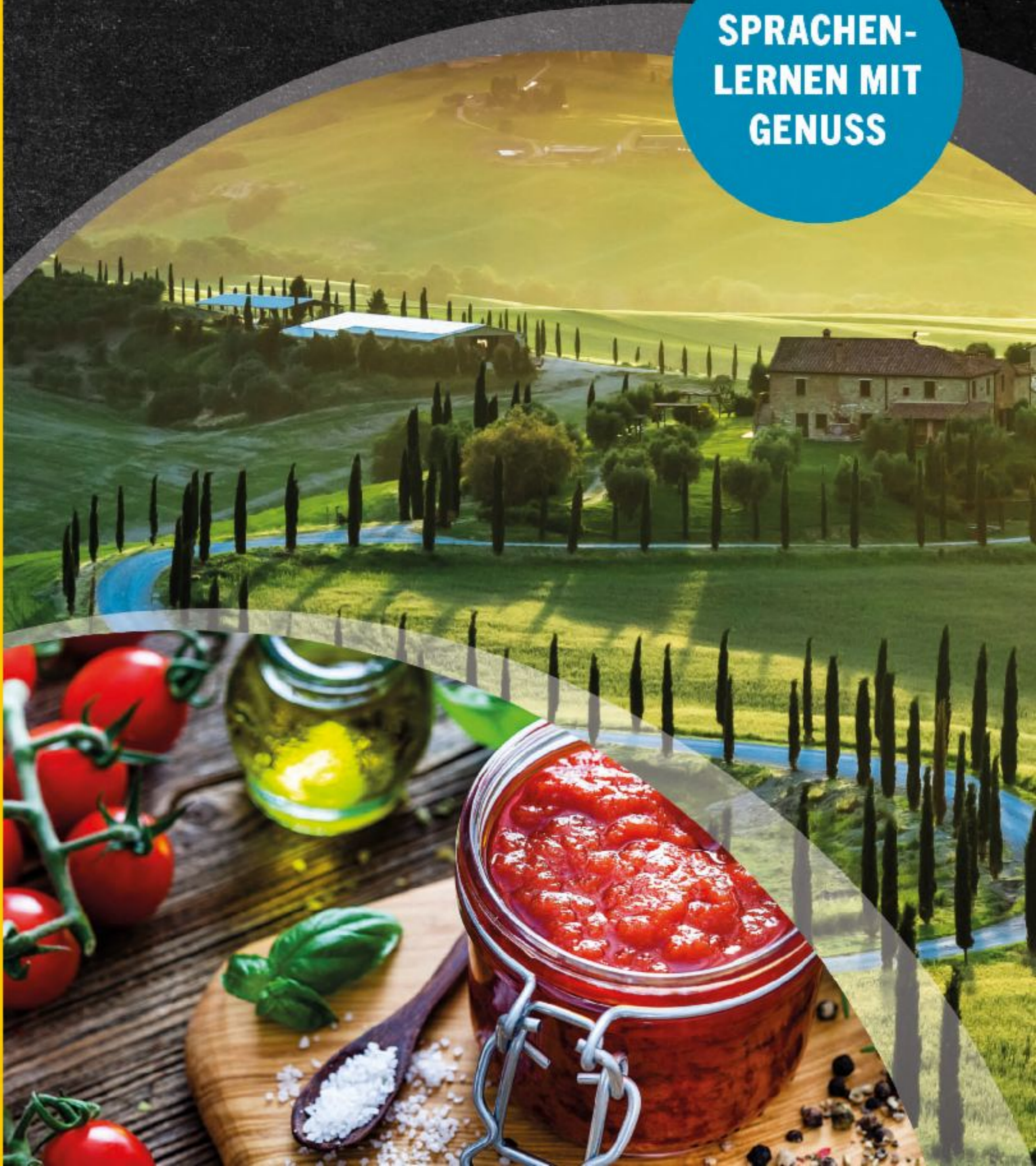
Langenscheidt

# Italienisch

eine kulinarische  
Sprachreise

SPRACHEN-  
LERNEN MIT  
GENUSS

L





Langenscheidt

# *Italienisch*

eine kulinarische  
Sprachreise

von  
Federica Tommaddi



**Langenscheidt**  
**Italienisch**  
**eine kulinarische Sprachreise**

von  
**Federica Tommaddi**

Wir haben versucht die Rezepte nach bestem Wissen und Gewissen anzugeben. Die meisten Zutaten kann man in gut sortierten Supermärkten oder Feinkostläden bekommen. Die angegebenen Backzeiten und -temperaturen sind Richtwerte und hängen von der Leistung Ihres Backofens ab.

**1. Auflage 2022**

© 2022 PONS Langenscheidt GmbH, Stöckachstraße 11, 70190 Stuttgart  
Alle Rechte vorbehalten.

[www.langenscheidt.com](http://www.langenscheidt.com)

*Projektleitung:* Christine Lippert

*Redaktion:* Susanne Magnani

*Layout:* Petra Michel, Amberg

*Umschlagfotos:* Tafel: shutterstock (Krasovski Dmitri), Toskana: Getty Images (Shaiith),

Tomatensoße: Getty Images (fcafotodigital)

*Satz:* Digraf.pl – dtp services

*Druck und Bindung:* Publikum d.o.o, Belgrad

**ISBN 978-3-12- 563545-6**

# LESEN, LERNEN & GENIEßEN!

---

Die italienische Küche und ihre Spezialitäten sind auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Dabei gibt es nicht „die eine italienische Küche“, sondern unzählige regionale Köstlichkeiten, von denen wir hier eine Auswahl zeigen. Machen Sie eine kulinarische Reise durch die italienischen Regionen, von den Alpen bis nach Sizilien, und entdecken Sie die große Vielfalt der italienischen Gastronomie.

In 16 Kapiteln lernen Sie in zahlreichen Geschichten, Dialogen und Interviews die typischen Produkte und Gerichte einer Region kennen. Die Wortschatzangaben am Rande helfen Ihnen, die Texte zu verstehen. In kleinen Übungen zum Leseverstehen, zu Kommunikation, Grammatik und Wortschatz können Sie Ihre Italienischkenntnisse testen und erweitern. Über 30 typische Rezepte auf Italienisch laden zum Nachkochen oder Nachbacken ein.

Zwischen den Kapiteln zu den Regionen finden Sie noch Doppelseiten zu allgemeinen Themen rund um Essen und Trinken in Italien.

Der kulinarische Wortschatz am Ende des Buches hilft Ihnen die Texte und Rezepte im Buch besser zu verstehen. Er ist nach Themen sortiert und kann so leicht gelernt werden.

Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungstour durch Italien und verbessern Sie nebenbei Ihre Italienischkenntnisse.

*Buon Appetito!*

# INHALT

---

	<b>TUTTE LE RICETTE PORTANO A ROMA</b>	8
LATIUM	Come il cacio sui maccheroni ■ Spaghetti alla carbonara ■ La trattoria romana ■ Ortaggi a volontà ■ Saltimbocca alla romana	
	<b>ITALIA AL CENTRO</b>	16
UMBRIEN UND MARKEN	I diamanti neri ■ Pasta alla norcina ■ Dal norcino ■ Vincisgrassi ■ Dalla montagna al mare ■ L'anice verde	
	<b>LA DIETA MEDITERRANEA</b>	26
	<b>DALL'APPENNINO ALL'ADRIATICO</b>	28
ABRUZZEN	Una chitarra... in cucina! ■ Scrippelle in brodo ('mbusse) ■ I confetti di Sulmona ■ La transumanza ■ Pallotte cacio e ova (uova)	
	<b>IL MEGLIO DELLA CUCINA TOSCANA</b>	36
TOSKANA	Il pane toscano ■ Panzanella ■ Cecina pisana ■ 5 e 5 ■ Bistecca alla fiorentina ■ Ribollita ■ Cucina senese ■ Cipressi, vigneti e... ulivi! ■ Dulcis in fundo	
	<b>DOP, DOC, IGP</b>	48
	<b>VEDI NAPOLI E POI MUORI</b>	50
KAMPANIEN	Pasta per la pizza ■ La nascita della pizza ■ La regina delle mozzarelle ■ La pasta di Gragnano ■ Spaghetti alla puttanesca ■ Un tocco francese ■ Caffè... ■ ...e ammazzacaffè!	
	<b>LA GRASSA</b>	60
EMILIA- ROMAGNA	Il re dei prosciutti ■ Parmigiano reggiano ■ Ragù alla bolognese ■ Più caro dello champagne ■ Tortellini & Co. ■ Il padre della cucina italiana ■ Zuppa di poveracce ■ Street food	
	<b>IL MENU DI NATALE</b>	70
	<b>IN TAVOLA A PASQUA</b>	72
	<b>IL TACCO D'ITALIA</b>	74
APULIEN	Non solo pane ■ Verdure di stagione ■ Orecchiette con le cime di rapa ■ Macellerie con cucina ■ In visita al frantoio ■ Fave e cicoria ■ I prodotti del mare ■ Il caffè leccese	
	<b>LA CUCINA DELLA RIVIERA</b>	84
LIGURIEN	Trofie alla genovese ■ Pasta con lo stemma ■ I secondi liguri ■ Coniglio alla ligure ■ In panetteria ■ Amaro e dolce	
	<b>LE SAGRE</b>	92

	<b>LA PUNTA DELLO STIVALE</b>	94
KALABRIEN UND BASILIKATA	N'duja e soppressata ■ Non solo piccante ■ Oro rosso ■ Melanzane ripiene ■ Il caviale del Sud ■ Souvenir dalla Calabria ■ Crapjata materana ■ Bevande tipiche	
	<b>AI PIEDI DEI MONTI</b>	104
PIEMONTE	Si parte dall'antipasto ■ Le eccellenze delle Langhe ■ Bagna cauda ■ Terra di pascoli ■ Il fritto misto ■ Al ristorante ■ Pesche ripiene ■ Voglia di cioccolato	
	<b>VINI ITALIANI</b>	114
	<b>L'ISOLA AROMATICA</b>	116
SARDINIEN	Pane e formaggio ■ Pane fruttato ■ Formati di pasta sardi ■ Fregola alle vongole ■ Ufficio del turismo ■ Non solo porceddu ■ Profumo di Sardegna ■ L'arte pasticciera	
	<b>DALLE ALPI AL PO</b>	126
LOMBARDEI	Antipasti lombardi ■ La bresaola ■ Le eccellenze casearie ■ Spesa al pastificio ■ Risotto alla milanese ■ I grandi classici di carne ■ Mostarde ■ Sbrisolona	
	<b>DA NON FARE</b>	136
	<b>AL CENTRO DEL MEDITERRANEO</b>	138
SIZILIEN	Street food siciliano ■ Sapori di Sicilia ■ Spesa al mercato ■ Non solo ricotta ■ Caponata ■ Saline e tonnare ■ Cous cous ■ Suino nero in crosta di pistacchi ■ L'invenzione del gelato ■ Cassate, cassatine e... cassatelle!	
	<b>A TAVOLA IN VENETO</b>	150
VENETIEN	Bacari, cicheti e ombre ■ Pasta fresca ■ La cultura del risotto ■ Risi e bisi ■ Il baccalà ■ Tiramisù	
	<b>CUCINA DI CONFINE</b>	158
FRIAUL-JULISCH VENETIEN	Prosciutto e... trote ■ I formaggi friulani ■ Osterie temporanee ■ Cjarsons ■ Intervista allo chef ■ Dolci... arrotolati	
	<b>MENU ALPINI</b>	166
AOSTATAL, LOMBARDEI UND TRENTINO- SÜDTIROL	Alla valdostana ■ La polenta concia ■ Grappa & Co. ■ Pizzoccheri della Valtellina ■ La cucina trentina ■ La cucina altoatesina ■ Canederli allo speck	
	<b>MODI DI DIRE</b>	176
	<b>KULINARISCHER WORTSCHATZ</b>	178
	<b>LÖSUNGEN</b>	188

# LE RICETTE

---

## *Piatti unici* — Einzelgerichte

Cecina pisana – Pfannkuchen aus Kichererbsenmehl	40
Pasta per la pizza – Pizzateig	52
Fave e cicoria – Saubohnenpüree mit Zichorie	81
Bagna cauda – heißer Sardellen-Knoblauch-Dip	108

## *Antipasti* — Vorspeisen

Panzanella – Tomaten-Brot-Salat mit Kapern	39
Caponata – Auberginengemüse mit Cocktailtomaten, Oliven, Kapern, Zwiebeln	144

## *Primi piatti* — Erste Hauptgänge

Spaghetti alla carbonara – Nudeln mit Guanciale-Speck, Ei und Käse	12
Pasta alla norcina – Nudeln mit Salsiccia, Sahne und schwarzer Trüffel	19
Vincisgrassi – Lasagne mit verschiedenen Fleischstücken	22
Scrippelle in brodo ('mbusse) – Pfannkuchen in Brühe	31
Ribollita – Gemüsesuppe mit Grünkohl und Cannellini-Bohnen	43
Spaghetti alla puttanesca – Nudeln mit Tomaten, Oliven, Kapern und Chili	56
Ragù alla bolognese – Hackfleischsoße	64
Zuppa di poveracce – Venusmuschelsuppe mit Brot	68
Orecchiette con le cime di rapa – Nudeln mit Stängelkohl	78



Trofie alla genovese – <i>Nudeln mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln</i>	86
Crapziata materana – <i>Suppe aus Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Getreide</i>	102
Pane frattau – <i>hauchdünnes Brot mit Tomatensoße und Spiegelei</i>	119
Fregola alle vongole – <i>kleine Nudeln mit Tomatensoße und Venusmuscheln</i>	121
Risotto alla milanese – <i>Safran-Risotto</i>	132
Risi e bisi – <i>Risotto mit Erbsen</i>	155
Cjarsons – <i>süßsauer gefüllte Nudeln</i>	163
Pizzoccheri della Valtellina – <i>Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln und Käse</i>	171
Canederli allo speck – <i>Speckknödel in Brühe</i>	174

## *Secondi piatti* — *Zweite Hauptgänge*

Saltimboca alla romana – <i>Kalbsschnitzel mit rohem Schinken und Salbei</i>	15
Pallotte cacio e ova (uova) – <i>frittierte Brot-Käse-Bällchen in Tomatensoße</i>	35
Coniglio alla ligure – <i>in Weißwein geschmortes Kaninchen mit Oliven</i>	89
Melanzane ripiene – <i>gefüllte Auberginen</i>	99
Suino nero in crosta di pistacchi – <i>Schweinefilet mit Pistazienkruste</i>	147

## *Dolci* — *Süßspeisen*

Pesche ripiene – <i>mit Amaretti gefüllte, gebackene Pfirsiche</i>	112
Sbrisolona – <i>Streuselkuchen mit Mandeln</i>	135
Tiramisù	157

# TUTTE LE RICETTE PORTANO A ROMA

---

Kennen Sie das italienische Sprichwort „**Tutte le strade portano a Roma**“ („Alle Wege führen nach Rom“)? Sein Ursprung liegt im effizienten Straßensystem der alten Römer, auf dessen Basis das heutige Straßennetz entstand. Auf unserer kulinarischen Sprachreise bewegen wir uns in entgegengesetzter Richtung, starten also von der Mitte Italiens aus: von **Rom**. Die Eckpfeiler der römischen Küche sind zweifellos die **primi piatti** (wie die **gnocchi alla romana**, gratinierte Nocken aus Hartweizengrieß, oder die **spaghetti all'amatriciana**) und **Fleisch**, von dem traditionsgemäß jedes auch noch so kleine Stück verwertet wird, wie bei einem der Hauptgerichte schlechthin, dem **coda alla vaccinara** (Schmorgericht aus Ochsenchwanz). Unter den charakteristischen Gemüsesorten sind unbedingt **puntarelle** sowie **broccoli romaneschi** und Artischocken zu erwähnen. Die italienische Hauptstadt ist vor allem für ihr historisches und künstlerisches Erbe berühmt, aber lassen Sie sich doch einmal von ihrer Küche überraschen!



# COME IL CACIO SUI MACCHERONI

I pilastri<sup>1</sup> della cucina tradizionale romana sono i primi piatti<sup>2</sup>. Le ricette che a Roma non mancano mai sui menu sono: la carbonara, l'amatriciana, la gricia e la cacio e pepe. Sono tutti piatti molto semplici, ma ognuno<sup>3</sup> con una sua storia e identità. Ma qual è la differenza tra questi condimenti<sup>4</sup> così simili? L'amatriciana è fatta con guanciale<sup>5</sup>, pecorino<sup>6</sup> e salsa di pomodoro ed è originaria di Amatrice (comune<sup>7</sup> a 138 km a nord di Roma). Una sua variante è la gricia, chiamata anche "amatriciana bianca", perché senza pomodoro. Infine la cacio e pepe, preparata con soli due ingredienti, che se sapientemente mescolati<sup>8</sup> regalano una vera e propria esperienza del gusto<sup>9</sup>! Il cacio, o pecorino romano, non finisce solo nei piatti, ma anche nella lingua italiana: l'espressione "come il cacio sui maccheroni" viene usata quando un abbinamento<sup>10</sup> è particolarmente riuscito<sup>11</sup>, non solo in cucina!

- 1 Pfeiler
- 2 ersten Gänge
- 3 jedes
- 4 Soßen
- 5 Backenspeck
- 6 Schafskäse
- 7 Gemeinde
- 8 wenn geschickt gemischt
- 9 Geschmackserlebnis
- 10 Kombination
- 11 gelungen

Wählen Sie die richtige Antwort.

1. I primi piatti romani...
  - A hanno pochi ingredienti.
  - B sono molto elaborati.
2. Sui menu dei ristoranti di Roma...
  - A ci sono solo piatti di carne.
  - B ci sono tanti piatti di pasta.
3. Il pomodoro è uno degli ingredienti...
  - A della cacio e pepe.
  - B dell'amatriciana.
4. Il cacio è...
  - A un formaggio tipico di Roma.
  - B un tipo di parmigiano.

Der **pecorino romano** wird aus 100 % Schafsmilch hergestellt. Er hat einen aromatischen, sehr würzigen Geschmack. In Rom werden zum **pecorino romano** traditionell frische Saubohnen serviert. Die Zubereitung ist ganz einfach: Man schält die Saubohnen auf dem Teller und schneidet den Schafskäse in Stücke.



Ein Nudelgericht zu bestellen ist gar nicht immer so einfach: Es gibt unglaublich viele Sorten! Schreiben Sie die vorgegebenen Nudelnamen unter die Bilder.

fettuccine - ditalini - maccheroni - penne - fusilli - farfalle



1 \_\_\_\_\_



2 \_\_\_\_\_



3 \_\_\_\_\_



4 \_\_\_\_\_



5 \_\_\_\_\_



6 \_\_\_\_\_

**Verbi in tema pasta**

buttare \_\_\_\_\_

condire \_\_\_\_\_

saltare \_\_\_\_\_

scaldare \_\_\_\_\_

scolare \_\_\_\_\_

scuocere \_\_\_\_\_

**Verben rund ums Thema Nudeln**

*ins kochende Wasser werfen*

*würzen*

*sautieren*

*aufwärmen*

*abgießen*

*verkochen*

# SPAGHETTI ALLA CARBONARA

## INGREDIENTI *per 4 persone*

400 g di spaghetti

150 g di guanciale

4 uova

20 g di pecorino grattugiato

pepe, olio extravergine d'oliva

## PREPARAZIONE

1. In una padella<sup>1</sup> rosolate<sup>2</sup> con un po' d'olio il guanciale tagliato a cubetti<sup>3</sup> per circa 15 minuti.
2. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.
3. Mescolate<sup>4</sup> i tuorli<sup>5</sup> con il pecorino, il pepe e un cucchiaio di acqua di cottura<sup>6</sup> della pasta.
4. Scolate<sup>7</sup> la pasta al dente<sup>8</sup> e versatela<sup>9</sup> nella padella con il guanciale per saltarla<sup>10</sup> brevemente.
5. Togliete dal fuoco<sup>11</sup> e versate il composto<sup>12</sup> di tuorli sugli spaghetti.
6. Mescolate e servite subito con altro pecorino a piacere e del pepe.

- 1 *Pfanne*
- 2 *braten Sie an*
- 3 *gewürfelten*
- 4 *Mischen Sie*
- 5 *Eigelbe*
- 6 *Kochwasser*
- 7 *Gießen Sie ab*
- 8 *bissfest*
- 9 *geben Sie sie*
- 10 *sie sautieren*
- 11 *Nehmen Sie vom Herd*
- 12 *Mischung*



Ein Rezept besteht immer aus Anweisungen. Auf Italienisch benutzt man vor allem die Form des Imperativs der 2. Person Plural. Wenn ein Pronomen ein zuvor genanntes Objekt ersetzt, wird es an die Imperativform angehängt. Bilden Sie die Sätze im Imperativ mit Pronomen.

1. Rosolate il guanciale! \_\_\_\_\_ !
2. Cuocete gli spaghetti! \_\_\_\_\_ !
3. Scolate la pasta! \_\_\_\_\_ !



Hätten Sie jemals gedacht, dass eines der typischsten Gerichte der italienischen Küche eigentlich eine amerikanische Erfindung ist? Bis in die 1930er-Jahre gibt es eigentlich keine Hinweise auf die **carbonara** und erst seit 1944 ist das Rezept in Umlauf. Man erzählt tatsächlich, dass die alliierten Soldaten, die während des Zweiten Weltkriegs in Mittelitalien stationiert waren, die Gelegenheit hatten, die Pasta „Cacio e ova“ aus den Abruzzen zu kosten. Spontan wurde dann der für die Region typische **guanciale** oder auch der aus Amerika importierte geräucherte Speck hinzugefügt. **Ed ecco inventata la carbonara!**

## LA TRATTORIA ROMANA

Siete stanchi di camminare per Roma e volete fare una pausa per provare qualche piatto locale? Allora accomodatevi<sup>1</sup> in una tipica trattoria romana. Attenzione, qui valgono<sup>2</sup> altre regole rispetto a un classico ristorante! I tavoli per esempio hanno tovaglie di carta a quadri<sup>3</sup> rossi e bianchi, non c'è un menu da leggere, ma è l'oste<sup>4</sup> a presentare i piatti del giorno e infine il conto<sup>5</sup> viene scritto direttamente sulla tovaglia. Quindi se non volete essere riconosciuti<sup>6</sup> subito come turisti, non andate a pagare alla cassa!

- 1 *nehmen Sie Platz*
- 2 *gelten*
- 3 *karierte Papiertischdecken*
- 4 *Wirt*
- 5 *Rechnung*
- 6 *erkannt werden*

# ORTAGGI A VOLONTÀ<sup>1</sup>

Un ortaggio<sup>2</sup> tipico di molte ricette romane sono i carciofi romaneschi (tondi e senza spine<sup>3</sup>), che si preparano in due modi: “alla giudia”, secondo la tradizione ebraica<sup>4</sup>, fritti direttamente in olio bollente<sup>5</sup> oppure “alla romana”, cotti<sup>6</sup> in un tegame<sup>7</sup> capovolti<sup>8</sup> e coperti fino al gambo<sup>9</sup> con un mix di olio extravergine d’oliva e acqua. I carciofi sono l’ingrediente di base di un’altra tipica ricetta romana, la vignarola, un insieme di fave, piselli, carciofi e lattuga. Un altro ortaggio tipicamente romano sono le puntarelle<sup>10</sup>, che di solito sono consumate in insalata mescolate ai filetti di acciuga<sup>11</sup>.

- 1 *nach Herzenslust*
- 2 *Gemüse*
- 3 *Dornen*
- 4 *jüdisch*
- 5 *heißem*
- 6 *gekocht*
- 7 *flachen Kochtopf*
- 8 *auf den Kopf gestellt*
- 9 *Stängel*
- 10 *eine Chicorée-Variante*
- 11 *Sardellenfilets*



In der Küche Latiums und vor allem Roms macht man ausgiebig Gebrauch von Küchenkräutern. Zu den am häufigsten verwendeten gehören die **menta** (Minze), auch **nepetella** genannt, mit der man die **carciofi alla romana** würzt, und der Salbei, eine der Zutaten für **saltimbocca alla romana**.

Ordnen Sie weitere Küchenkräuter auf Italienisch den deutschen Entsprechungen zu.

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| 1. il prezzemolo    | ___ A das Lorbeerblatt |
| 2. il rosmarino     | ___ B die Petersilie   |
| 3. il basilico      | ___ C der Schnittlauch |
| 4. l'alloro         | ___ D das Basilikum    |
| 5. l'erba cipollina | ___ E der Rosmarin     |



# SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

RICETTA

## INGREDIENTI *per 4 persone*

6 fettine sottili di vitello  
6 fette piccole di prosciutto crudo  
6 foglie di salvia fresche  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio di farina  
1 tazza di vino bianco secco  
sale

## PREPARAZIONE

1. Stendete<sup>1</sup> le fettine di vitello<sup>2</sup> su un tagliere<sup>3</sup> e mettete su ognuna una fetta di prosciutto crudo e al centro una foglia di salvia. Tenete assieme i tre strati<sup>4</sup> con uno stuzzicadenti<sup>5</sup>. Infarinate<sup>6</sup> il fondo delle fettine.
2. In una padella grande fate sciogliere<sup>7</sup> il burro a fuoco basso, poi aggiungete le fettine di carne.
3. Dopo circa un minuto versate il vino bianco e lasciate sfumare<sup>8</sup> roteando<sup>9</sup> la padella per un altro minuto.
4. Mettete i saltimbocca su un piatto da portata, salate e pepate a piacere.

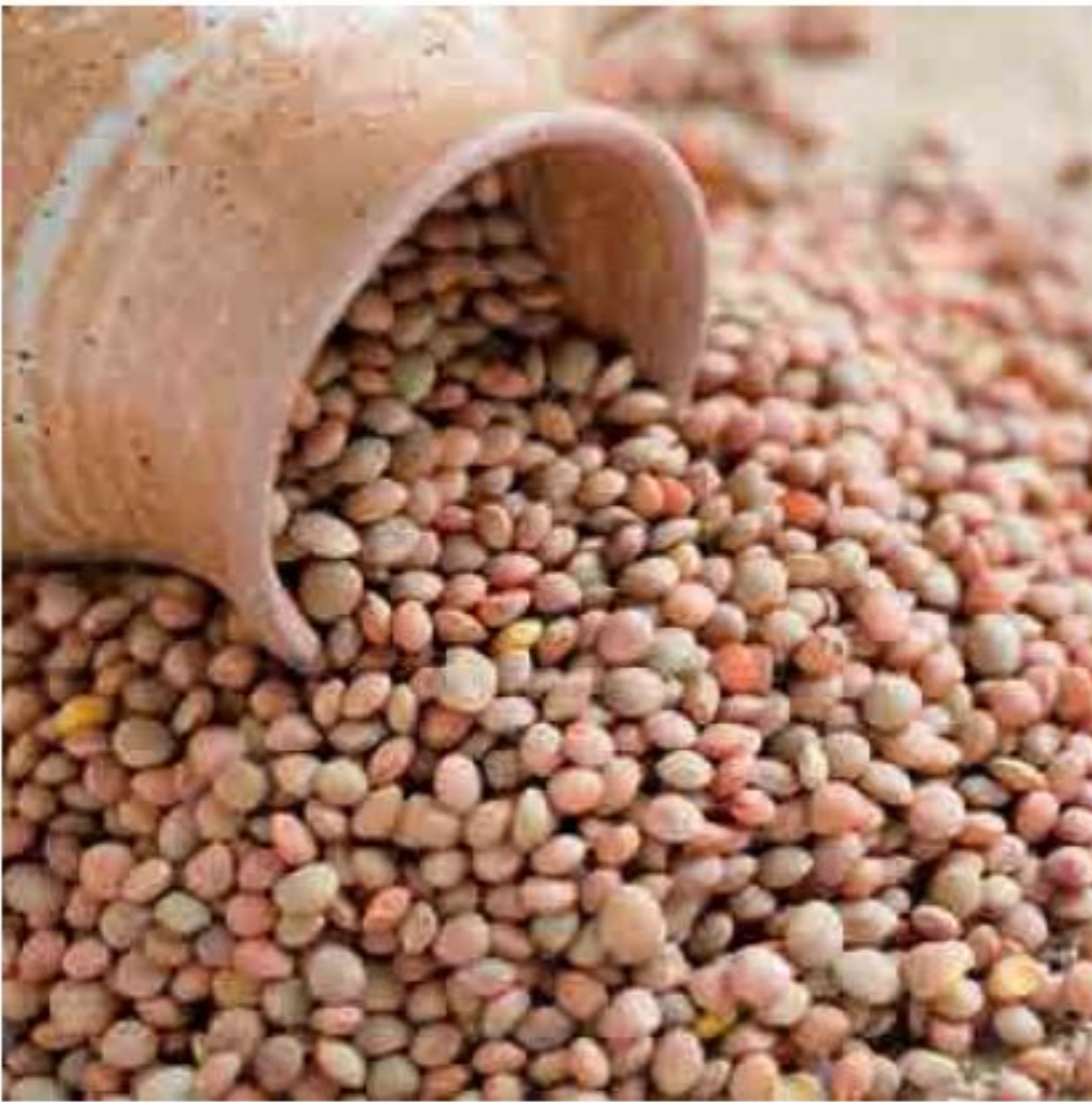
- 1 *Breiten Sie aus*
- 2 *Kalbfleischscheiben*
- 3 *Schneidebrett*
- 4 *Schichten*
- 5 *Zahnstocher*
- 6 *Wälzen Sie in Mehl*
- 7 *zergehen*
- 8 *lassen Sie verdampfen*
- 9 *indem Sie schwenken*



# ITALIA AL CENTRO

---

Sind Sie bereit für eine gastronomische Reise durch Mittelitalien, insbesondere **Umbrien** und **die Marken**? Umbrien ist als das grüne Herz Italiens bekannt, da die Region keine Meeresküste hat und sich hier Wälder und Bergland abwechseln. Das wirkt sich auch auf seine Küche aus, die sich im Wesentlichen auf **Fleisch** und **Hülsenfrüchte** stützt, eine einfache Küche, deren Bearbeitung nicht allzu aufwendig ist und die den Geschmack der Rohstoffe deutlich hervorhebt. Klassische Beispiele dafür sind die **torta al testo**, ein Fladenbrot, das mit Wurst, Käse oder Gemüse gefüllt wird, und die Gerichte mit der schwarzen **tartufo** (Trüffel). Die Küche der Marken ist hingegen vielfältig wie ihre Landschaft: die **rustikale** Küche der Berge, die **schmackhafte** Küche der Hügel und die **raffinierte** Küche der Meeresküste. Einige Beispiele sind die **olive all'ascolana**, die Streichsalami **ciauscolo** und der **brodetto** (Fischsuppe) **marchigiano**.





## I DIAMANTI NERI

Tutti lo sanno: i tesori<sup>1</sup> sono nascosti sottoterra<sup>2</sup>. E l'Umbria i suoi li custodisce gelosamente<sup>3</sup> sotto la sua superficie: i tartufi. Ma alcune razze di cani riescono comunque a scovarli<sup>4</sup>!

L'Umbria è una delle regioni italiane che conta il più alto numero di tartufi neri, chiamati "i diamanti neri della cucina", dato<sup>5</sup> il loro alto prezzo di vendita<sup>6</sup>. Grazie alla loro disponibilità<sup>7</sup>, la tradizione culinaria umbra offre molti piatti a base di tartufo, utilizzato soprattutto come ingrediente principale nei condimenti<sup>8</sup> per la pasta o mescolato a<sup>9</sup> funghi e olio d'oliva e poi spalmato<sup>10</sup> su crostini di pane. Meno delicato di quello bianco di Alba (Piemonte), il tartufo nero può essere leggermente scaldato<sup>11</sup>, ma mai cotto<sup>12</sup>, altrimenti perderà le sue caratteristiche aromatiche!

- 1 Schätze
- 2 unter der Erde
- 3 hütet eifersüchtig
- 4 sie aufspüren
- 5 aufgrund
- 6 Verkauf
- 7 Verfügbarkeit
- 8 Soßen
- 9 gemischt mit
- 10 gestrichen
- 11 angewärmt
- 12 gekocht

Haben Sie alles über die schwarzen Trüffeln verstanden? Kreuzen Sie an.

richtig falsch

- |  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. In Umbria si trovano solo tartufi bianchi.              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. I tartufi non costano molto.                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. In Umbria sono tipici i primi piatti a base di tartufo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Non si deve cuocere il tartufo.                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

# PASTA ALLA NORCINA

RICETTA

## INGREDIENTI *per 4 persone*

400 g di penne

500 g di salsiccia di Norcia

250 ml di panna da cucina

½ cipolla

½ bicchiere di vino bianco

tartufo nero, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero

## PREPARAZIONE

1. Spellate<sup>1</sup> e sbriciolate<sup>2</sup> le salsicce.
2. In una padella grande fate soffriggere<sup>3</sup> la cipolla tritata con un po' d'olio, e aggiungete poi le salsicce. Fate rosolare<sup>4</sup> per alcuni minuti, versate il vino bianco e aggiungete un po' di sale.
3. Unite poi la panna, mescolate, grattugiate<sup>5</sup> il tartufo nero e aggiungete il pepe.
4. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Poi scolatela e versatela nella padella. Mescolate bene per amalgamare<sup>6</sup> tutti gli ingredienti.

- 1 *häuten Sie*
- 2 *zerbröckeln Sie*
- 3 *andünsten*
- 4 *anbraten*
- 5 *reiben Sie*
- 6 *vermischen*

