LIBRO+WEB MEBOOK

Livello B1/B2

PIERANGELA DIADORI
STEFANIA SEMPLICI
ELEONORA SPINOSA

BUONO BUONISSIMO!

IMPARARE L'ITALIANO CON LE RICETTE REGIONALI

EDUCATION

LE MONNIER

MEBOOK

Il **MEbook** è il libro di testo digitale di Mondadori Education ricco di contenuti, video, audio, tanti esercizi e moltissimi strumenti, pensato per andare incontro alle esigenze dell'insegnante e dello studente.

*The **MEbook** is Mondadori Education's digital book, rich in content, video, audio, exercises and tools, which have been created to meet the needs of teachers and students.*

COME ATTIVARLO

•Collegati al sito mondadorieducation.it e, se non lo hai già fatto, registrati: è facile, veloce e gratuito.
• Effettua il login inserendo la tua Username e Password.
•Accedi alla sezione Libro+Web e fai clic su "Attiva MEbook".
•Compila il modulo "Attiva MEbook" inserendo negli appositi campi tutte le cifre tranne l'ultima dell'ISBN del tuo libro, il codice contrassegno e quello seriale: li trovi sul bollino argentato SIAE che sta sulla prima pagina dei nostri libri.
• Fai clic sul pulsante "Attiva MEbook".

HOW TO ACTIVATE

• Go to www.mondadorieducation.it and register: it's easy, fast and free.
• Login with your username and password.
• Go to Libro+Web and click on "Attiva MEbook".
• Fill out the "Attiva MEbook" form with the ISBN code of your book (apart from the final digit), the label code and the serial number: you find them on the silver SIAE sticker on the first page of all our books.
• Click on "Attiva MEbook".

COME SCARICARLO

È possibile accedere online al MEbook direttamente dal nostro sito mondadorieducation.it oppure scaricarlo per intero o in singoli capitoli, sul tuo dispositivo seguendo questa semplice procedura:
• Scarica la nostra applicazione gratuita che trovi sul sito mondadorieducation.it o sui principali store di App.
• Lancia l'applicazione.
• Effettua il login con Username e Password scelte all'atto della registrazione sul nostro sito.
• Nella libreria è possibile ritrovare i libri attivati: clicca su "Scarica" per renderli disponibili sul tuo dispositivo.
• Per leggere i libri scaricati fai clic su "leggi".

HOW TO DOWNLOAD

It's possible to access the MEbook online on our website www.mondadorieducation.it or download it (you can download the whole book or just single chapters) on your device following these easy steps:
• Download our free App from www.mondadorieducation.it or from the main App stores.
• Open the App.
• Login with the username and password you chose when registering on our website.
• In the library, it's possible to find the books you have activated on "Scarica" to access them on your device.
• To read the books, just lick on "leggi".

È ora possibile accedere al MEbook anche senza connessione ad Internet.

It's now possible to access a MEbook also without an internet connection.

MONDADORI EDUCATION

www.mondadorieducation.it/italianoperstranieri

UNA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

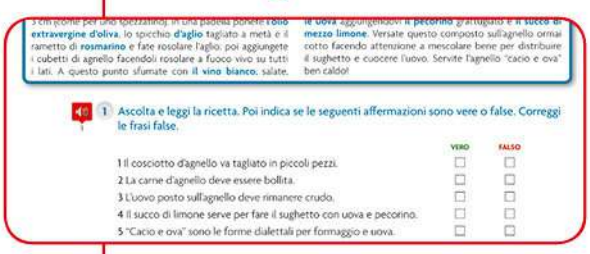
ITINERARIO VIRTUALE DELLE REGIONI

Lezioni interattive con l'itinerario virtuale di Google Earth™ per scoprire le città, i luoghi turistici, i prodotti tipici e la cucina delle regioni.

MEBOOK

ESERCIZI INTERATTIVI

Alcuni esercizi di lessico e di confronto interculturale del volume resi interattivi e autocorrettivi.



AUDIO

Registrazioni audio delle ricette e di alcuni dialoghi per facilitare la lettura dei testi.

Buono buonissimo!

Percorso linguistico e culturale alla scoperta delle tradizioni alimentari delle regioni italiane

La cultura alimentare italiana fa parte di quelle eccellenze per le quali l'Italia è famosa nel mondo, oggi come in passato, e rappresenta uno dei fattori di attrattività per chi studia l'italiano come lingua straniera. Il volume si propone di presentare non solo la tradizione alimentare italiana, ma anche la varietà delle tradizioni regionali: gli ingredienti e i procedimenti presentati sono, infatti, strettamente collegati alla regione e sono lo specchio della diversità e della varietà della cucina italiana che nasce dall'insieme di tante cucine diverse. Accanto alle ricette, trovano spazio alcuni testi di approfondimento di carattere più ampio su ingredienti, caratteristiche, tradizioni e curiosità legate ad un ingrediente o ad un aspetto culturale della ricetta. Le immagini fotografiche che illustrano il volume sono parte integrante del progetto, che ha lo scopo di avvicinare anche visivamente alla ricchezza di colori e di forme che caratterizza la tradizione gastronomica regionale italiana.

I destinatari

Il manuale si rivolge a studenti di italiano come lingua straniera, in Italia e all'estero, adolescenti e adulti, con competenze di livello B1-B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento, interessati ad approfondire, attraverso la lettura e l'analisi di 21 ricette tradizionali e di testi di approfondimento, aspetti linguistici e culturali della tradizione gastronomica regionale italiana.

La struttura del manuale

Il volume è composto da **20 unità**, ciascuna dedicata a una regione italiana e a una ricetta tipica, più **1 unità** relativa a una "ricetta contesa", il tiramisù, di cui varie regioni rivendicano la paternità. Ogni unità (presentata secondo l'ordine alfabetico delle regioni italiane) è strutturata in **6 pagine**:

1 **Il titolo.** Nella prima pagina il nome della regione viene associato alla sua posizione geografica, a una immagine emblematica del territorio e una ricetta tradizionale, di cui vengono fornite il titolo, una sintetica didascalia, le parole chiave e le immagini relative.

2 **La ricetta.** Nella seconda pagina il testo della ricetta (con immagini e indicazioni sugli ingredienti, i tempi di preparazione e il procedimento) è completato da alcune domande di comprensione. Questo testo può essere sfruttato come un primo momento di comprensione orale o di ausilio alla lettura con la possibilità di ascoltare la registrazione audio della ricetta.

3 **Storia e cultura.** Nella terza pagina sono presentati degli approfondimenti culturali sulla storia della ricetta e dei prodotti locali con cui è realizzata, con attività per la verifica della comprensione scritta.

4 **Lavoro sul testo.** La quarta pagina contiene vari tipi di esercizi che utilizzano i testi e i temi affrontati nelle due pagine precedenti analizzandone le strutture linguistiche.

5 **Lessico e intercultura.** La quinta pagina è dedicata agli approfondimenti sul lessico e alle attività di tipo interculturale, da realizzare con i compagni e/o fuori dalla classe.

6 **Al lavoro!** Nella sesta pagina si offrono spunti per attività di *project-work*, giochi a squadre, inchieste, lavori di gruppo, progetti di scrittura creativa ecc., incentrati sul tema della gastronomia della regione di riferimento, da realizzare in italiano con i compagni e/o fuori dalla classe, anche attraverso la ricerca in internet.

Il volume è completato da un **quadro sinottico** iniziale che permette di visualizzare i contenuti linguistico-comunicativi, culturali e grammaticali di ogni unità e da un **glossario** finale contenente i termini tecnici più comuni nell'ambito della cucina e le relative definizioni.

Le Autrici

indice

Unità	Ricetta	Storia e cultura	Grammatica	Al lavoro!	Livello
1 Abruzzo p. 7	**L'agnello "cacio e ova"**	Un piatto che manda in estasi Commenti dal web - A Pasqua, agnello sì o no?	Congiuntivo e indicativo in frasi dipendenti Funzioni di "che" Nomi alterati	Dibattito a squadre sul consumo di carne	**B2**
2 Basilicata p. 13	**Il baccalà con i peperoni "cruschi"**	I peperoni "cruschi" di Senise Merluzzo, baccalà o stoccafisso	Preposizioni Prefissi *a-/s-/di-/in-*	Gioco lessicale a squadre	**B2**
3 Calabria p. 19	**Gli spaghetti alla 'nduja e ricotta**	Che cos'è la 'nduja? Il festival del peperoncino	Avverbi e locuzioni temporali	Redazione di FAQ su un blog	**B1**
4 Campania p. 25	**Il casatiello**	Simboli pasquali nel casatiello	Nomi numerabili e non numerabili Articolo partitivo	Creazione di un tour enogastronomico	**B2**
5 Emilia Romagna p. 31	**Le tagliatelle al ragù**	Un po' di storia sul condimento italiano più famoso Attenti alle imitazioni!	Costruzioni passive, costruzioni riflessive e costruzioni impersonali a confronto	Creazione di un menù tipico regionale	**B2**
6 Friuli Venezia Giulia p. 37	**Gli gnocchi di pane alla triestina**	Gnocchi di tutti i tipi La cucina del Friuli Venezia Giulia	"Vi" locativo Imperativo formale e informale	Redazione di un *Ricettario degli avanzi* su un blog	**B2**
7 Lazio p. 43	**La pasta alla gricia e all'amatriciana**	Da Amatrice a Roma: il viaggio dell'amatriciana "Gricio": originario di Grisciano o rozzo panettiere?	*Fare* + infinito	Ricerca su internet di varianti delle ricette	**B1**
8 Liguria p. 49	**Le trofie al pesto**	Il campionato mondiale per il pesto al mortaio Il segreto della pasta al pesto	Futuro semplice e composto	Ricerca su internet di varianti della ricetta	**B1**
9 Lombardia p. 55	**La polenta taragna**	Le varianti della polenta taragna	Gerundio presente Trasformazione di frasi implicite in esplicite e viceversa	Redazione di un sondaggio sui formaggi tipici preferiti	**B2**
10 Marche p. 61	**Il brodetto alla sanbenedettese**	Le origini del brodetto alla sanbenedettese	Plurale dei nomi composti Suffissi dei nomi di professione	Gioco di ruolo al mercato del pesce	**B1**
11 Molise p. 67	**La trippa molisana**	Hai messo su trippa! In Molise non solo trippa di vitello	Participio presente con funzione verbale, nominale e aggettivale	Redazione di un ricettario sulla trippa	**B1**

Unità	Ricetta	Storia e cultura	Grammatica	Al lavoro!	Livello
12 Piemonte p. 73	**Il bonèt**	Il segreto del nome bonèt: il cappello del cuoco	Connettivi temporali Rimandi anaforici	Redazione di un sondaggio sull'enogastronomia del territorio	**B1**
13 Puglia p. 79	**Il pasticciotto leccese**	L'originale pasticciotto salentino	Plurale dei nomi con cambio di genere	Gioco a squadre: ricerca su internet di ricette	**B1**
14 Sardegna p. 85	**I malloreddus alla campidanese**	Che cosa sono i malloreddus? Tutte le forme della pasta sarda	Il prefisso *s-* con funzione privativa	Creazione di un menù tipico regionale	**B2**
15 Sicilia p. 91	**Gli arancini di riso**	Origini e varianti degli arancini Arancina o arancino?	Posizione enclitica dei pronomi diretti con imperativo e gerundio	Redazione di FAQ su un blog	**B1**
16 Toscana p. 97	**La ribollita**	Una ricetta povera Una ribollita da favola	Imperativo Nomi composti	Promozione di un ristorante	**B1**
17 Trentino - Alto Adige p. 103	**Lo strudel di mele**	Dal baklava allo strudel	Passato remoto, passato prossimo e imperfetto	Gioco a squadre sui proverbi	**B2**
18 Umbria p. 109	**Il torcolo di San Costanzo**	Il santo, il torcolo e le zitelle	Preposizioni semplici	Preparazione di un'intervista su una ricetta	**B1**
19 Valle d'Aosta p. 115	**La zuppa di Valpelline**	La cucina valdostana La parola agli abitanti di Valpelline	Costruzioni passive	Gioco lessicale a squadre	**B2**
20 Veneto p. 121	**La lepre alla veneta**	Il salmì nella cucina italiana Selvaggina e cacciagione	Participi passati irregolari Nomi derivati dai participi	Creazione di un tour enogastronomico	**B1**
21 Ricetta contesa p. 127	**Il tiramisù**	Le origini del tiramisù	Pronomi relativi	Ricerca su internet di varianti della ricetta e preparazione del dolce	**B1**

Glossario p. 133

Soluzioni degli esercizi p. 136

Itinerario virtuale di Google Earth™

Esercizi interattivi

Audio

16 Toscana

Apri la lezione con l'itinerario virtuale di Google Earth™ per scoprire le città e i prodotti tipici della regione

Il Ponte Vecchio di Firenze

La ribollita

Dalla cucina toscana un piatto povero ma dal sapore ricco

il cavolo verza

i fagioli cannellini

il cavolo nero

le bietole

il pane raffermo

gli odori

La ricetta

La ribollita è uno dei piatti più celebri della tradizione gastronomica toscana e ricorda un minestrone di verdure. In Toscana ogni città ha la sua variante della ribollita, ma per chiamarsi tale deve contenere obbligatoriamente fagioli e due tipi di cavolo: nero e verza. Quella proposta è la versione fiorentina.

La ribollita

Tempo:
30' PREPARAZIONE
150' COTTURA

Grado di difficoltà:
MEDIO

Ingredienti per 6 persone:

Cavolo verza	250 gr
Cavolo nero	250 gr
Fagioli cannellini secchi	250 gr
Pane	150 gr
Bietole	100 gr
Pomodori pelati	100 gr
Cipolla	1
Carota	1
Patata	1
Porro	1
Sedano	1 gambo
Timo	1 rametto
Rosmarino	1 rametto
Prezzemolo	1 rametto
Olio extravergine di oliva	
Brodo vegetale	
Sale e pepe	

Preparazione:

Per prima cosa bisogna occuparsi della preparazione dei **fagioli secchi**, i quali devono essere messi a mollo almeno 12 ore prima della cottura. Una volta che si saranno ammorbiditi, lessateli senza buttare via l'acqua di cottura. Nel frattempo lavate e mondate tutta la verdura, separando le foglie dalle coste centrali delle **bietole**, **del cavolo verza** e del **cavolo nero**, piuttosto dure. Tagliate le coste in pezzi più piccoli rispetto alle foglie, in modo da cuocerle più facilmente assieme. A questo punto prendete una pentola capiente, cospargete il fondo di **olio** e mettete a soffriggere **la carota**, **la cipolla**, **il porro**, **il sedano** e **il prezzemolo** tritati. Unite, quindi, i **pomodori pelati** girando per qualche minuto. Dopodiché incorporate il resto delle verdure e aggiungeteci gli odori (il **timo** e il **rosmarino**). Aggiustate di **sale** e **pepe** e lasciate cuocere le verdure, aggiungendo di tanto in tanto del **brodo vegetale** (o l'acqua di cottura dei fagioli).

Nel frattempo passate $^2/_3$ dei cannellini con un mixer e mettete da parte la crema ottenuta. Quando la verdura sarà tenera, passatene $^1/_3$ al passaverdure. Riversate la purea di verdure e la crema di fagioli di nuovo nella pentola e fate cuocere ancora per 5 minuti.

Per gustare a pieno la ribollita è bene prepararla il giorno prima. Per servirla alternate la verdura con fette di **pane** toscano, il tutto accompagnato da un filo di **olio extravergine d'oliva**.

18 **1** Ascolta e leggi la ricetta. Poi indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

	VERO	FALSO
1 I fagioli devono cuocere per 12 ore.	☐	☐
2 Il cavolo e le bietole vanno aggiunti al soffritto di verdure e ai pomodori.	☐	☐
3 Si deve aggiungere il pane durante la cottura.	☐	☐

Storia e cultura

2 Leggi il testo e poi scegli l'alternativa corretta.

Una ricetta povera

La ribollita è un piatto tipico della regione Toscana, nota quanto la bistecca alla fiorentina. Si tratta di un piatto di umili origini che di solito i contadini preparavano il venerdì in abbondanza, e che il giorno dopo veniva ribollita secondo la regola del "non si butta via nulla".

Stabilire con precisione la ricetta originale e tradizionale della ribollita è un compito molto difficile. La ribollita è un piatto servito per riempire lo stomaco con poca spesa e soprattutto con quello che la terra offriva ai contadini. Non vi era una ribollita uguale a un'altra. Alcune indicazioni sugli ingredienti. Il cavolo nero, tipico toscano, deve aver passato una gelata invernale affinché le foglie s'inteneriscano (come dicono i toscani è necessario che "abbia preso i'ghiaccio"). I fagioli devono essere rigorosamente cannellini: fagioli bianchi secchi messi a mollo per una notte prima di essere bolliti in acqua. Il pane deve essere pane toscano, sciocco, cioè senza sale, cotto a legna e raffermo. L'olio extravergine d'oliva deve rispettare una sola regola: deve essere del buon olio toscano. Non serve altro!

1 Le foglie del cavolo usato per la ribollita devono essere:

a ☐ ammorbidite dal freddo
b ☐ secche e croccanti
c ☐ nere e ghiacciate

2 Il pane per la ribollita deve essere:

a ☐ soffice e con poco sale
b ☐ toscano e salato
c ☐ senza sale e indurito

3 Leggi la testimonianza e poi indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

Una ribollita da favola

"In questa trattoria a due passi da piazza S. Croce ho assaggiato una ribollita da leccarsi i baffi: saporita, vellutata e condita con un olio sublime! Anche gli antipasti sono deliziosi, soprattutto le terrine e il tagliere di affettati, ma la ribollita è la protagonista. In tanti anni di vita in Toscana non ne ho mai trovata una così buona.
Il servizio è buono, il personale cortese e amichevole. L'ambiente, d'altro canto, non è niente di speciale: atmosfera raccolta con pareti rustiche e colori caldi. Insomma è quello di una trattoria come tante altre nel centro storico di Firenze. Se però volete assaggiare la vera cucina toscana, rustica, gustosa e casalinga, fate una sosta in questo locale.
Ve lo consiglio vivamente!"

	VERO	FALSO
1 Il testo che hai letto è la recensione di un piatto.	☐	☐
2 L'autore del testo abita in Toscana.	☐	☐
3 L'ambiente della trattoria è raffinato.	☐	☐
4 Il piatto forte del locale sono gli antipasti.	☐	☐

Lavoro sul testo

4 Leggi le seguenti frasi e coniuga il verbo tra parentesi all'imperativo.

1 Lavate le verdure e ..... (**separare**) le coste dalle foglie.
2 ..... (**tagliare**) in pezzi le verdure.
3 ..... (**prendere**) una pentola capiente e ..... (**cospargere**) il fondo di olio.
4 ..... (**mettere**) a soffriggere la carota, la cipolla, il porro, e il prezzemolo.
5 ..... (**aggiungere**) i pomodori pelati e ..... (**incorporare**) le verdure.
6 ..... (**aggiustare**) di sale e ..... (**lasciare**) cuocere.
7 ..... (**passare**) al mixer $^2/_3$ dei fagioli e $^1/_3$ di verdure.
8 ..... (**riversare**) la purea di verdure e la crema di fagioli nella pentola e ..... (**fare**) cuocere il tutto per altri 5 minuti.
9 Se volete assaggiare la vera cucina toscana ..... (**fare**) una sosta in questo locale.

5 Quando si usa il modo imperativo? Scegli le alternative corrette.

a ☐ Per dare istruzioni, indicazioni, ordini.
b ☐ Per dare consigli o esortare qualcuno.
c ☐ Per esprimere una possibilità.
d ☐ Per indicare un'azione futura.

6 Abbina i prefissi verbali della colonna a sinistra con le parole della colonna di destra per formare dei nomi composti. Puoi aiutarti con le immagini.

1 il passa
2 lo scola
3 l'apri
4 lo schiaccia
5 il cava

a bottiglie
b pasta
d noci
e verdure
g tappi

1		2		3		4		5	

7 Rileggi il testo "Una ribollita da favola" e trascrivi nella tabella le espressioni usate per esprimere un giudizio positivo o negativo sul locale e le sue specialità, come nell'esempio.

Giudizio positivo	Giudizio negativo
da leccarsi i baffi!	

8 Scrivi la ricetta della zuppa più famosa nel tuo paese. Poi descrivila oralmente ad un tuo compagno e discutetene insieme esprimendo giudizi positivi o negativi.

Lessico e intercultura

Svolgi questi esercizi sul tuo MEbook

9 Scrivi gli ingredienti della ribollita sotto alle immagini.

i gambi di sedano | il rosmarino | il cavolo nero | il timo | il porro | il cavolo verza
i pomodori pelati | le bietole | le carote | i fagioli cannellini | il prezzemolo | le cipolle

1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

6 .....

7 .....

8 .....

9 .....

10 .....

11 .....

12 .....

10 In ogni lista di sinonimi, trova la parola che ha significato contrario. Poi trascrivi la lettera sotto alla parola scelta nel riquadro, come nell'esempio. Scoprirai una curiosità sul pane toscano.

1 incorporare / levare / unire / amalgamare
A (S) P E

2 togliere / aggiungere / cospargere / mettere
C O T A

3 mondare / pulire / lavare / sporcare
A R F I

4 tritare / tagliare / amalgamare / sminuzzare
E N O L

5 tenero / duro / soffice / morbido
G C R E

6 pelati / sbucciati / interi / spellati
I O C H

7 seccare / bagnare / mettere a mollo / inumidire
O T I E

Curiosità

In dialetto toscano questa parola, in origine riferita solo al tipo di pane, significa anche "persona poco intelligente":

S						

11 Cerca informazioni su internet e abbina i nomi delle zuppe o minestre al paese di provenienza.

1 *Cullen Skink*	**a** Stati Uniti/Messico
2 *Locro de Papa*	**b** Svezia
3 *Okroshka*	**c** India
4 *Zurek*	**d** Russia
5 *Mulligatawny*	**e** Polonia
6 *Ärtsoppa*	**f** Perù
7 *Gumbo*	**g** Scozia

1	2	3	4	5	6	7

Al lavoro!

Diciamo la nostra

12 Immagina che il ristorante "Gustoscana" abbia lanciato una campagna pubblicitaria sul proprio sito internet per rinnovare il proprio menù e attirare un numero maggiore di clienti interessati alla cucina regionale. Il vostro compito è quello di aiutare il proprietario ad ampliare la propria offerta gastronomica e far conoscere il suo locale. Dividetevi in gruppi. Ogni gruppo avrà un compito specifico:

GRUPPO 1 – recensione del locale: Scrivete la recensione del ristorante immaginario "Gustoscana". Ricordate di far riferimento all'ambiente, al servizio, ai piatti forti e alle eventuali criticità del locale.

GRUPPO 2 – recensione di un piatto: Leggete il menù del ristorante "Gustoscana" e, se non conoscete alcuni piatti, cercate su internet informazioni in proposito. Poi scegliete insieme un piatto dal menù e scrivetene la recensione per il sito.

GRUPPO 3 – ampliamo il menù: Leggete il menù del ristorante e scegliete 5 piatti tipici toscani diversi che possano ampliare l'offerta culinaria del ristorante "Gustoscana".

GRUPPO 4 – la lista dei vini: Leggete il menù del ristorante e cercate su internet informazioni sui vini DOCG, DOC e IGT prodotti in Toscana. Poi scrivete la lista dei vini di "Gustoscana" in base agli abbinamenti che ritenete più opportuni con i piatti presenti nel menù.

Menù

Antipasti

Tagliere di salumi e pecorini toscani con carciofini sott'olio
Bruschetta al pomodoro
Crostoni caldi con pecorino di Pienza e lardo di cinta senese
Crostini neri ai fegatini

Primi piatti

Pici al ragù di lepre
Pappardelle al cinghiale
Ribollita
Crespelle alla fiorentina
Pappa al pomodoro
Ravioli maremmani burro e salvia

Secondi piatti

Bistecca alla fiorentina con patate al rosmarino
Tagliata di manzo con scaglie di grana e rucola
Peposo di vitellone chianino
Trippa alla fiorentina
Rostinciana alla griglia con fiori di zucca fritti

Dessert

Pannacotta all'amarena
Cantucci di Prato e vinsanto

21 Ricetta contesa

Il tiramisù

Un dolce morbido e gustoso… che solleva l'umore

il caffè

le uova

il mascarpone

i biscotti savoiardi

il cacao amaro

lo zucchero

La ricetta

Il gusto intenso del caffè, la delicatezza del mascarpone e la fragranza dei biscotti s'incontrano in uno dei dolci più famosi in tutto il mondo: il tiramisù.

Il tiramisù

Tempo:
40' PREPARAZIONE

Grado di difficoltà:
FACILE

Ingredienti 4 persone:

Mascarpone	500 gr
Uova	6
Zucchero	160 gr
Savoiardi	400 gr
Caffè	q. b.
Cacao amaro in polvere	q. b.
Sale	q. b.
Cioccolato a scaglie	q. b.

Preparazione:

Per prima cosa preparate **il caffè**, tanto quanto basta per inzuppare **i savoiardi**, versatelo in una ciotola (se volete zuccheratelo a piacere) e lasciatelo intiepidire. Montate **i tuorli** delle uova insieme a metà dello **zucchero** fino ad ottenere un bel composto chiaro e cremoso. Lavorate poi **il mascarpone** con uno sbattitore (o cucchiaio di legno) fino a ottenere una crema senza grumi e unite, sempre sbattendo, il composto di uova e zucchero preparato in precedenza. Montate ora **gli albumi** a neve con un pizzico di **sale**, aggiungete la restante metà dello zucchero e, con un mestolo di legno, uniteli poco alla volta e delicatamente al composto di mascarpone e tuorli; avrete ottenuto così la crema del tiramisù.

Ponete in un contenitore **i savoiardi** e iniziate a bagnarli con il caffè; dovranno essere ben imbevuti ma non completamente zuppi. Ricoprite i savoiardi inzuppati con uno strato di crema al mascarpone, livellandolo con una spatolina; spolverizzate la superficie di **cacao amaro in polvere** con un setaccio. Disponete poi il secondo strato di savoiardi: se i primi li avete disposti verticalmente, questi ultimi poneteli orizzontalmente (e viceversa). Ricopriteli con la restante crema che livellerete. Terminata questa operazione, spolverizzate con abbondante cacao amaro la superficie del vostro tiramisù e aggiungete una manciata di **cioccolato in scaglie**.
Lasciate in frigo per qualche ora per far compattare il dolce e... buon appetito!

24 **1** Ascolta e leggi la ricetta. Poi indica se le seguenti affermazioni sono vere o false. Correggi le frasi false.

	VERO	FALSO
1 Il caffè serve a fare la crema di mascarpone.	❑	❑
2 Bisogna usare le uova separando i tuorli e gli albumi.	❑	❑
3 Il tiramisù contiene uova crude.	❑	❑

Storia e cultura

2 Leggi il testo e poi scegli l'alternativa corretta.

Le origini del tiramisù

Cosimo de' Medici

Le origini del tiramisù sono molto incerte perché ogni regione vorrebbe aver "inventato" questa prelibatezza: per questo motivo è nata una specie di contesa tra Toscana, Piemonte e Veneto.
Una prima versione pone la nascita del tiramisù nel XVII secolo, a Siena, quando alcuni pasticceri, in vista dell'arrivo del Granduca di Toscana Cosimo de' Medici, decisero di preparare un dolce per celebrare la sua grandezza.
Il dolce doveva rispecchiare la personalità del Granduca: doveva quindi essere un dolce importante e gustoso, ma allo stesso tempo preparato con ingredienti semplici e, cosa più importante, doveva essere estremamente appetitoso, poiché Cosimo amava letteralmente i dolci. Così fu realizzato il nostro tiramisù che all'epoca era chiamato "zuppa del duca", proprio in onore di Cosimo de' Medici che portò con sé la ricetta a Firenze facendola conoscere in tutta Italia.
La leggenda racconta, inoltre, che la "zuppa del duca" divenne il dolce preferito dai nobili che gli attribuivano proprietà afrodisiache ed eccitanti: da qui il nome "tiramisù".
Un'altra versione, invece, racconta che a inventare il tiramisù sia stato un pasticcere torinese in onore di Camillo Benso conte di Cavour, per sostenerlo nella sua difficile impresa di unificare l'Italia. Questo spiegherebbe meglio l'uso dei savoiardi, biscotti originari proprio della Savoia (nell'area piemontese).
Anche il Veneto ha una sua versione in merito: sembra che il tiramisù sia stato inventato nel ristorante "el Toulà" di Treviso, all'epoca situato nei pressi di una casa chiusa per appuntamenti e servito appunto per "tirare su".
Ancora oggi il vero luogo d'origine e le circostanze in cui è nata questa gustosa invenzione restano un mistero.

Camillo Benso di Cavour

1 Secondo la leggenda toscana il tiramisù nasce nel:
- a ☐ Cinquecento
- b ☐ Seicento
- c ☐ Settecento

2 L'uso dei savoiardi nel tiramisù fa pensare che il dolce sia nato in:
- a ☐ Toscana
- b ☐ Veneto
- c ☐ Piemonte

3 Il nome "tiramisù" si riferisce a:
- a ☐ le nobili origini del dolce
- b ☐ il colore del dolce
- c ☐ le proprietà afrodisiache del dolce

Lavoro sul testo

3 **Riordina le seguenti istruzioni per la preparazione del tiramisù.**

a ☐ Unire le uova al mascarpone
b ☐ Mettere in frigorifero qualche ora
c ☐ Aggiungere scaglie di cioccolato
d ☐ Montare i tuorli con lo zucchero
e ☐ Spolverizzare con cacao amaro
f ☐ Lavorare il mascarpone
g ☐ Preparare il caffè
h ☐ Montare gli albumi a neve
i ☐ Ricoprire i savoiardi con la crema
l ☐ Inzuppare i savoiardi nel caffè

4 **Rileggi le frasi tratte dal testo "Le origini del tiramisù" e rispondi alle domande. A che cosa si riferisce il pronome relativo evidenziato?**

1 *Così fu realizzato il nostro tiramisù* ***che*** *all'epoca era chiamato "zuppa del duca".*

a ☐ il tiramisù b ☐ l'epoca c ☐ la zuppa

2 *... la "zuppa del duca" divenne il dolce preferito dai nobili* ***che*** *gli attribuivano proprietà afrodisiache ed eccitanti.*

a ☐ la "zuppa del duca" b ☐ i nobili c ☐ proprietà afrodisiache

3 *Ancora oggi il vero luogo d'origine e le circostanze* ***in cui*** *è nata questa gustosa invenzione restano un mistero.*

a ☐ l'origine b ☐ gustosa invenzione c ☐ le circostanze

5 **Con un compagno individua gli altri pronomi relativi presenti nel testo e sottolinea il nome a cui si riferiscono. Poi prova a formulare ipotesi sulle differenze tra *che* e *cui*. Infine controlla le risposte nel riquadro capovolto a fine pagina.**

6 **Completa il testo con i pronomi relativi mancanti.**

che (x2)	in cui	su cui	a cui	con cui

Il 17 gennaio 2013 è stata la giornata mondiale del tiramisù, quel trionfo di calorie a base di savoiardi, uova, caffé, mascarpone e cioccolato in polvere (1) ..... è il dolce simbolo della nostra cultura all'estero. Il celebre dolce festeggiato ha un'infinità di varianti in base agli ingredienti di preparazione impiegati. Le tantissime versioni creative del tiramisù presentate sollevano numerosi dubbi (2) ..... è necessario rispondere nel rispetto della ricetta originaria. Prima di tutto: savoiardi o pavesini? I biscotti (3) ..... preparare il tiramisù, secondo la scuola classica, sono i savoiardi. Un altro punto (4) ..... i pasticceri non sono concordi è l'uso della panna, aggiunta all'ultimo strato di biscotti e crema. Ebbene, per i puristi, in questo dolce, già ipercalorico di per sé, la panna extra risulta un'esagerazione. Infine, l'aggiunta o meno di pezzetti di cioccolato all'interno della crema è un altro aspetto (5) ..... divide la comunità dei pasticceri. Si tratta di una variante gustosissima, ma non per questo necessariamente conforme alla ricetta originale. In fin dei conti il modo (6) ..... si prepara il famoso dolce al cucchiaio dipende dai gusti personali...

CHE = pronome relativo che sostituisce un nome e mette in relazione due frasi. Può avere funzione di soggetto (**Es.** *Il tiramisù era chiamato zuppa del duca in onore di Cosimo Medici* ***che*** *portò la ricetta a Firenze*) o di complemento oggetto (**Es.** *Le uova* ***che*** *hai comprato sono scadute*). È invariabile, cioè non cambia mai: va bene per il maschile e il femminile, per il singolare e il plurale.

CUI = pronome relativo invariabile che si usa preceduto da una preposizione e svolge funzioni di complemento indiretto. (**Es.** *Molte sono le leggende legate a questo dolce* ***a cui*** (al quale dolce) *sono state attribuite proprietà afrodisiache*).

Lessico e intercultura

Svolgi questi esercizi sul tuo MEbook

7 Scrivi i nomi degli strumenti da cucina sotto alle immagini corrispondenti.

il setaccio | il mestolo | lo sbattitore | la ciotola | la spatola

1 ..... 2 ..... 3 ..... 4 ..... 5 .....

8 Ecco i verbi usati nella ricetta e nei testi che hai letto. Abbina ogni verbo alla sua definizione.

1 inzuppare	**a** lasciare che la pietanza perda calore
2 intiepidire	**b** cospargere qualcosa di una sostanza in polvere
3 livellare	**c** frullare e/o sbattere insieme più sostanze fino a farle gonfiare
4 montare	**d** immergere un ingrediente in un liquido
5 spolverizzare	**e** rendere piana una superficie con uno strumento

1	2	3	4	5

9 Tuorli o albumi? Indica se le seguenti affermazioni si riferiscono ai tuorli, agli albumi dell'uovo, oppure a entrambi.

	TUORLI	ALBUMI
1 Per il loro colore sono anche chiamati "i rossi" dell'uovo.	☐	☐
2 Hanno colore e consistenza simili alla neve quando sono montati a neve.	☐	☐
3 Si usano per fare la frittata.	☐	☐
4 Nella ricetta del tiramisù bisogna montarli con zucchero e mascarpone.	☐	☐

10 Indica se le affermazioni sono vere o false. Attenzione: per svolgere l'attività potresti avere bisogno di cercare su internet!

	VERO	FALSO
1 La pastiera è un dolce napoletano a base di pasta frolla, ricotta e canditi.	☐	☐
2 In Italia i dolci vanno serviti dopo la frutta.	☐	☐
3 La torta margherita deve il suo nome alla famosa pasticcera Margherita.	☐	☐
4 Il *suspiro de limeña* è un dolce tradizionale portoghese.	☐	☐
5 In Giappone il dessert è considerato tanto più buono quanto più è dolce.	☐	☐
6 A Natale in Svezia vengono serviti biscotti di zenzero.	☐	☐

11 Confrontati con un compagno sui dolci tipici nella cucina del tuo/suo paese.

- Quali sono gli ingredienti base dei dolci nel tuo paese?
- In che momento del pasto vengono serviti i dolci? All'inizio, alla fine o durante il pasto?
- Quali sono le qualità essenziali di un buon dolce?
- Qual è il dolce più rappresentativo della cultura culinaria del tuo paese?
- Il tiramisù è conosciuto e diffuso nel tuo paese? Se sì, corrisponde alla ricetta originale? Ci sono varianti?

Al lavoro!

Rimbocchiamoci le maniche!

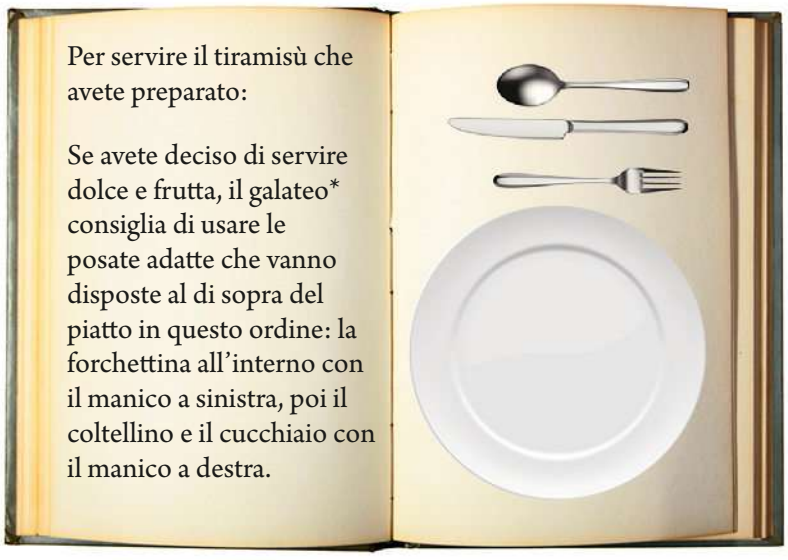
12 Con un compagno cercate su internet altre ricette del tiramisù (ad esempio con i biscotti Pavesini, con il pan di spagna, ecc.) e scegliete la variante che preferite. Scrivete una lista delle differenze tra la ricetta tradizionale e quella trovata, completando la tabella sotto.

	Ingredienti e dosi	Strumenti	Preparazione
Ricetta tradizionale	savoiardi 400 gr mascarpone 500 gr uova 6 zucchero 160 gr caffè q.b. cacao amaro q.b. cioccolato (scaglie) q.b. sale q.b.		
Variante			

13 In gruppo scegliete una ricetta del tiramisù e preparatela insieme in cucina. Ricordate di assegnare a ciascuno un ruolo specifico. Buon divertimento e... buon appetito!

Prima di iniziare accertatevi di:

- aver comprato tutti gli ingredienti necessari
- avere tutti gli strumenti utili alla preparazione del tiramisù
- avere il piano di lavoro ben pulito, un grembiule e qualche strofinaccio



* Il galateo detto anche etichetta o bon ton, è l'insieme delle norme di comportamento che indicano la buona educazione, ad esempio la posizione delle posate a tavola. Ogni Paese ha le sue regole di galateo.

Glossario

A

addensare: rendere denso un composto

aggiustare: regolare le dosi degli ingredienti

amalgamare: unire, fondere insieme più ingredienti

ammollare: tenere un ingrediente in ammollo, cioè a bagno in acqua

apribottiglie: strumento utile per aprire le bottiglie con tappo in acciaio

appassire: cuocere a fuoco basso un vegetale fino a che non ha raggiunto un colore scuro e una consistenza più morbida (appassita, appunto)

arrotolare: avvolgere

B

bagnomaria: metodo di cottura di un alimento messo in un recipiente, inserito a sua volta in un altro recipiente con acqua bollente; la cottura a bagnomaria permette un riscaldamento graduale e delicato del cibo

bollire: cuocere in abbondante acqua, lessare

brasare: cuocere a fuoco lento con poca acqua e con il coperchio

C

capovolgere: girare sottosopra

casseruola: tipo di pentola stretta e profonda

cavatappi: strumento per estrarre il tappo di sughero dalle bottiglie

ciotola/ciotolo: recipiente

condire: rendere un cibo più gustoso con l'aggiunta di qualche sostanza

coperchio: oggetto che si usa per coprire le pentole

cospargere: gettare un prodotto a pioggia

cottura: il cuocere

D

dadini [tagliare a]: piccoli pezzi a forma di cubo

diliscatura: eliminazione della lisca centrale e delle spine del pesce

disossare: pulire e tagliare la carne eliminando le ossa dell'animale

dorare: cuocere lentamente una pietanza fino ad ottenere un colore dorato

E

ebollizione: quando un liquido bolle, cioè raggiunge la temperatura di evaporazione

eviscerazione: operazione di eliminazione degli organi interni del pesce, le viscere

F

foderare: ricoprire il fondo di un recipiente

frantumare: rompere qualcosa in piccoli pezzi, in frammenti

friggere: cuocere nell'olio bollente

frusta: (manuale o elettrica) strumento per sbattere, amalgamare e montare gli ingredienti

G

grattugiare: ridurre in briciole un ingrediente (di solito il formaggio) grattandolo su una superficie

guarnire: decorare

I

imbiondire: scaldare una vivanda a calore medio fino a ottenere un colore leggermente dorato

imburrare: spalmare o ricoprire di burro

immergere: mettere un ingrediente in un liquido

impanare: passare una pietanza nel pangrattato

impanatura: operazione che prevede di rivestire un alimento di pangrattato

impastatrice: macchina per impastare gli ingredienti, dotata di un sistema di fruste elettriche

incidere: fare un taglio netto su una superficie

incorporare: aggiungere e amalgamare all'impasto

infornare: mettere in forno

infusione: operazione che prevede di mettere un prodotto a bagno in un liquido senza cuocerlo

insaporire: dare sapore, condire un piatto

intiepidire: lasciar abbassare la temperatura di una vivanda fino a che diventi tiepida

inzuppare: immergere un ingrediente in un liquido

L

lessare: cuocere in acqua bollente, bollire

lievitare: far gonfiare un impasto

livellare: rendere piana una superficie con uno strumento

M

mantecare: aggiungere burro o panna per ottenere un composto cremoso

marinare: lasciare un vivanda (di solito la carne) a bagno in un liquido a base di vino o aceto e spezie per farla conservare e insaporire

matterello: strumento allungato dalla superficie liscia che serve per stendere gli impasti

mescolare: mettere insieme più ingredienti

mestolo: grande cucchiaio in legno o acciaio per mescolare gli ingredienti

mezzaluna: strumento tagliente a forma di mezzaluna per tritare

mondare: pulire, lavare

montare: frullare e/o sbattere insieme più sostanze fino a farle gonfiare

mortaio: recipiente in marmo usato per schiacciare gli ingredienti come il basilico del pesto

P

padella: pentola larga e bassa con il manico lungo usata di solito per friggere o rosolare gli ingredienti

paiolo: pentola di grandi dimensioni, di solito in rame

passaverdure: strumento usato per filtrare le verdure

pennellare: passare un ingrediente su un alimento attraverso un pennello da cucina

pennello da cucina: pennello usato per cospargere un liquido su una superficie

pentola: tegame per cucinare

pentolino: piccola pentola

pestare: schiacciare gli ingredienti con un pestello

pestello: utensile con la punta tonda usato per schiacciare gli ingredienti nel mortaio

pizzico: quantità che si può prendere con i polpastrelli delle dita (pizzico tra pollice e indice)

preriscaldare: rendere il forno caldo prima dell'uso

R

ritirare: evaporare

rosolare: cuocere a fuoco basso

S

salmì: metodo di preparazione della carne selvatica che prevede la marinatura nel vino con l'aggiunta di spezie (ed eventualmente verdure)

saltare: cuocere, facendo letteralmente saltare il cibo sulla padella, ad alta temperatura e in olio o grasso animale

sbattere: mescolare velocemente gli ingredienti con la frusta o altri strumenti simili

sbattitore: frusta elettrica

sbollentare: cuocere rapidamente in acqua bollente

sbucciare: togliere il rivestimento esterno (la buccia) di un alimento, di solito frutta o verdura

sbriciolare: ridurre in briciole

schiaccianoci: strumento per frantumare il guscio esterno delle noci

schiacciare: premere un alimento

scolapasta: recipiente bucato sotto, usato per scolare la pasta dall'acqua di cottura

scolare: eliminare l'acqua di cottura con uno scolapasta

setacciare: usare un setaccio per separare le parti grosse da quelle fini di un prodotto

setaccio: strumento da cucina forato per cospargere una superficie con ingredienti in polvere o per scolare un composto trattenendo i pezzi più grandi

sfilettatura: tecnica di preparazione dei filetti del pesce

sformare: togliere dallo stampo

sfornare: togliere dal forno

sfumare: aggiungere un liquido durante la cottura fino a farlo evaporare

sgocciolare: estrarre da un liquido eliminando le gocce residue

sminuzzare: triturare, ridurre in piccoli pezzi

sobbollire: cuocere in un liquido leggermente bollente

soffriggere: far rosolare nell'olio le vivande senza friggerle completamente

spatola: strumento usato in cucina per livellare e rendere piane le superfici

spellatura: operazione di eliminazione della pelle del pesce o della carne

spenellare: vedi pennellare

spianatoia: ripiano liscio per tagliare o lavorare gli ingredienti (detta anche "tagliere")

spolpare: eliminare la polpa

spolverizzare: cospargere qualcosa di una sostanza in polvere

squamatura: operazione di eliminazione delle squame del pesce con il dorso del coltello o con uno strumento apposito

stampo: contenitore usato per dare forma ad un impasto da mettere in forno o in frigo

stampino: piccolo stampo

stendere: allungare un impasto su una superficie piana

T

teglia: superficie piana che si usa per mettere gli alimenti in forno

tortiera: stampo per mettere in forno torte dolci e salate

tritare: tagliare finemente le vivande con un coltello o con altri strumenti

U

ungere: spalmare uno strumento o una vivanda con una sostanza grassa come il burro o lo strutto

V

versare: mettere o aggiungere un prodotto liquido

Unità 14 Sardegna

1 1/b, 2/d, 3/a, 4/c, 5/g, 6/f, 7/e
2 1/b, 2/c
3 1/la fregola, 2/i malloreddus, 3/le lorighittas, 4/i culurgiones, 5/i maccarrones de busa
4 b/rigate, c/fresca, d/bollente, e/amalgamare, f/vivace
5 eliminazione: spellare, separazione: sbriciolare, azione dall'alto in basso: scolare
6 sbucciare: l'aglio, le patate, le carote, spellare: il salame, sbriciolare: il pane, i biscotti, scolare: gli gnocchi, le patate, le anguille
7 1, 4, 5, 8, 9
9 2/la ciotola, 3/il mestolo, 4/il coperchio, 5/la pentola
10 Orizzontali: 2/VIVACE, 5/AMMORBIDIRE, 6/VITELLINI, 8/AMALGAMARE, 9/ SBUCCIARE
Verticali: 1/PECORINO, 3/CAMPIDANESE, 4/TRITARE

Unità 15 Sicilia

1 1/F, 2/F, 3/V
2 1/b, 2/c
3 a
4 1/a, 2/b
5 1/toglietelo, 2/fatelo, 3/fatela, 4/lasciatelo, 5/aggiungeteli, 6/friggeteli, 7/toglieteli
6 pronome diretto: mi, ti, lo, la, ci, vi, li, le
7 c
8 1/la, 2/li, 3/lo, 4/li
9 1/il ripieno, 2/la scamorza, 3/lo zafferano, 4/i piselli, 5/i tuorli
10

S	O	F	F	R	I	G	G	E	R	E
B	O	L	L	A	R	E	E	L	I	N
A	D	D	E	N	S	A	R	E	C	S
T	I	O	U	S	F	U	S	S	C	T
T	T	R	I	T	U	R	I	S	I	R
E	B	A	T	G	M	A	M	A	C	I
R	E	R	S	O	A	F	F	R	H	T
E	C	E	D	I	R	B	A	E	I	A
P	A	S	S	A	E	T	S	F	A	R
S	C	H	I	A	C	C	I	A	R	E

Unità 16 Toscana

1 1/F, 2/V, 3/F
2 1/a, 2/c
3 1/F, 2/V, 3/F, 4/F
4 1/separate, 2/tagliate, 3/prendete, cospargete, 4/mettete, 5/aggiungete, incorporate, 6/aggiustate, lasciate, 7/passate, 8/riversate, fate, 9/fate

5 a, b

6 1/il passaverdure, 2/lo scolapasta, 3/l'apribottiglie, 4/lo schiaccianoci, 5/il cavatappi

7 giudizio positivo: sublime, deliziosi, in tanti anni non ne ho mai trovata una così buona, ve lo consiglio vivamente!, giudizio negativo: non è niente di speciale, una trattoria come tante altre

9 1/il cavolo verza, 2/il porro, 3/i gambi di sedano, 4/il cavolo nero, 5/le carote, 6/il prezzemolo, 7/il timo, 8/le cipolle, 9/le bietole, 10/il rosmarino, 11/i fagioli cannellini, 12/i pomodori pelati

10 2/togliere, 3/sporcare, 4/amalgamare, 5/duro, 6/interi, 7/seccare; SCIOCCO

Unità 17 Trentino-Alto Adige

1 1/b, 2/b, 3/a

2 1/c, 2/a, 3/e, 4/d, 5/b

3 1/c, 2/a

4 1/b, 2/d, 3/a, 4/c, 5/f, 6/e

5 penetrò (penetrare), sconfisse (sconfiggere), fu trasformata (trasformare), prese (prendere), si diffuse (diffondersi)

6 passato remoto: dominarono, penetrò, sconfisse, fu variata, fu trasformata, prese, si diffuse, passato prossimo: è diventato, ha avuto, imperfetto: preparavano, si chiamava

7 1/c, 2/a, 3/b

9 1/b, 2/c, 3/e, 4/d, 5/a

10 1/noci, 2/uvetta, 3/pinoli, 4/ mandorle; CANNELLA

11 Dessert preparati con pasta frolla: 6, 3. Dessert preparati con pasta sfoglia: 4, 5. Dessert preparati con pasta brisé: 2

Unità 18 Umbria

1 1/F, 2/V, 3/V

2 1/c, 2/b, 3/a

3 1/al, 2/con, 3/per, 4/in, 5/sulla, 6/con, 7/per, 8/in, 9/per, 10/con, 11/con, 12/per

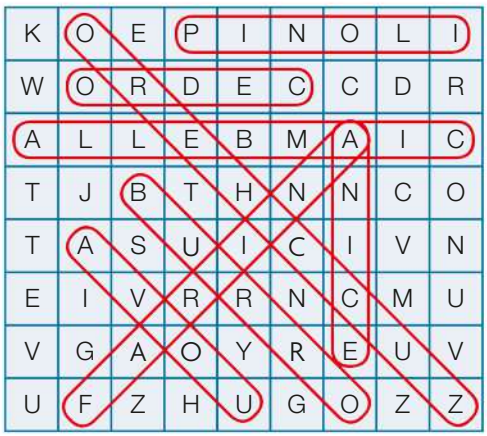
4 luogo: in, al centro, in, sulla, in, tempo: per, per, per, per, mezzo: con, con, con, con

5 1/b, 2/d - al riparo, 3/c - a dadini, 4/e - a forma di, 5/a - sulla spianatoia

7 1/la tortiera, 2/la spianatoia, 3/la ciotola, 5/il pennello da cucina

8 1/d, 2/a, 3/b, 4/f, 5/g, 6/c, 7/e

9



Unità 19 Valle d'Aosta

1 1/V, 2/F, 3/V

2 1/c, 2/a

3 1.oralmente, 2. perché il pane bianco era anticamente il più pregiato e costoso, 3. la verza si usa nella preparazione del brodo

4 b

5 1/a, 2/d, 3/b, 4/c, 5/d

6 3. Le famiglie non dovevano sprecare il pane bianco. 4. La gente dell'epoca utilizzava interamente il pane bianco.

8 Possibili risposte: Imburrare: un recipiente, il pane. Stendere: la mozzarella, la sfoglia. Versare: il latte. Punzecchiare con una forchetta: il dolce, l'impasto. Far fondere: il formaggio. Infornare: una torta, l'arrosto. Spennellare con un pezzetto di burro: la carne, i biscotti. Lasciare riposare: l'impasto.

9 il pane raffermo: il pane vecchio, ormai indurito; i prodotti caseari: i latticini; gli alpeggi: i pascoli di montagna

10 latte di mucca: b, d, f, h, i, l, latte di pecora: c, m, latte di capra: e, n, altro: g

12 a/2, b/4, c/5, d/1, e/3

Unità 20 Veneto

1 1/b, 2/d, 3/a, 4/e, 5/c

2 1/a, 2/b, 3/c

3 1/F, 2/V, 3/F

4 prendere/preso, servire/servito, eliminare/eliminato, aggiungere/aggiunto, cuocere/cotto, salare/salato, pulire/pulito, disporre/disposto, scaldare/scaldato, mettere/messo

5 marinare/marinato/marinatura, cuocere/cotto/cottura, brasare/brasato/brasatura, stufare/stufato/stufatura, lessare/lessato/lessatura, infarinare/infarinato/infarinatura, impanare/impanato/impanatura, friggere/fritto/frittura

6 1/fuso, 2/tagliate, 3/cotte, 4/assorbito, 5/riscaldato

7 1/i chiodi di garofano, 2/la cipolla, 3/l'alloro, 4/il sedano, 5/il rosmarino

8 Orizzontali: 1/CIOTOLA, 5/MESTOLO, 6/INFARINARE, 7/FEGATO, 8/ROSOLARE, 9/SFUMARE

Verticali: 1/TAGLIERE, 3/RECIPIENTI, 4/CASSERUOLA, 5/MARINATURA

Unità 21 Ricetta contesa

1 1/F, 2/V, 3/V

2 1/b, 2/c, 3/c

3 1/g, 2/d, 3/a, 4/f, 5/h, 6/l, 7/i, 8/e, 9/c, 10/b

4 1/a, 2/b, 3/c

6 1/che, 2/a cui, 3/con cui, 4/su cui, 5/che, 6/in cui

7 1/la spatola, 2/il mestolo, 3/il setaccio, 4/la ciotola, 5/lo sbattitore

8 1/d, 2/a, 3/e, 4/c, 5/b

9 1/tuorli, 2/albumi, 3/tuorli e albumi, 4/tuorli

10 1/V, 2/V, 3/F, 4/F, 5/V, 6/V