

СЕРИЯ

L'ITALIANO IN CUCINA

ИЗУЧАЕМ
ИТАЛЬЯНСКИЕ
ГЛАГОЛЫ
НА КУХНЕ

АЛЕНА ПОЛЯКОВА



6+

Алёна Полякова

**Изучаем итальянские
глаголы на кухне**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Полякова А.

Изучаем итальянские глаголы на кухне / А. Полякова — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-03653-6

Если вы любите итальянскую кухню (а разве кто-то её не любит?), и в то же время занимаетесь итальянским языком, то эта книга - то, что вам нужно! Глаголы - вот основа любого языка. Овладев основными глаголами и их формами, вы уже сможете поддержать разговор на допустимом уровне! Мы же предлагаем вам сделать это одновременно с приготовлением вкуснейших аутентичных блюд из всех 20 регионов Италии! *Siete sempre benvenuti!*

ISBN 978-5-532-03653-6

© Полякова А., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

1. Инфинитив (l'infinito)	5
1.1. Parrozzo abruzzese (dolci, Abruzzo)	6
1.2. Torta pasqualina (antipasti, Liguria)	7
1.3. Insalata di puntarelle (contorni, Lazio)	8
1.4. Zuppa di Cogne, soupette	9
2. Настоящее время (il presente indicativo)	10
2.1. Taralli di Capri (pani, Campania)	11
2.2. Calamari ripieni, calamari a prenu (secondi piatti, Sicilia)	12
2.3. Mostarda di Cremona (salse, Lombardia)	13
2.4. Acciughe della costa abruzzese (antipasti, Abruzzo)	14
3. Быть и иметь (essere e avere)	15
3.1. Ciceri e tria (primi piatti, Puglia)	16
3.2. Patate salate, tartifla sara (secondi piatti, Valle d'Aosta)	17
3.3. Frittelle di riso (Dolci, Toscana)	18
4. Неправильные глаголы (i verbi irregolari)	19
4.1. Zitoni al sugo di agnello (secondi piatti, Basilicata)	21
4.2. Salsa di Bolzano, bozner souce (salse, Trentino-Alto Adige)	22
4.3. Gnocco di Verona (primi piatti, Veneto)	23
4.4. Zuppa di fagioli di Sutrio, zuppa del '17 (primi piatti, Friuli Venezia-Giulia)	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

1. Инфинитив (l'infinito)

Инфинитив – это неопределённая форма глагола, используемая в большей части известных языков. Эта форма обычно стоит в переводе глаголов в словарях и обычно не относится к какому-либо грамматическому лицу (я, ты, он, она и т.д.); в итальянском языке она имеет настоящее время и прошедшее.

В итальянском языке инфинитив глагола состоит из корня и окончания. Подавляющее большинство глаголов в итальянском языке можно разделить на 3 спряжения: первое спряжение имеет окончание -are, второе – окончание -ere и третье – окончание -ire . В итальянском языке есть несколько глаголов, которые заканчиваются на -arre, -orre и -urre. Все эти глаголы будут относиться ко второму спряжению.

1.1. Parrozzo abruzzese (dolci, Abruzzo)

Рецепт для чтения. Обратите внимание на глаголы в инфинитиве.

80 g di farina bianca, 5 uova, 80 g di fecola di patate, 150 g di zucchero, 100 g di burro, 70 g di mandorle a mare spellate, 150 g di cioccolato fondente.

Fondere il burro a bagnomaria (lasciare una noce per imburrare la tortiera) e lo fare freddare. Mettere nel frullatore le mandorle e un cucchiaino di zucchero, e ridurre tutto in un composto farinoso. Sbattere a lungo con una frusta (o con lo sbattitore a media velocità) i rossi d'uovo con il restante zucchero, fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungere poco alla volta la farina di mandorle, la fecola e la farina, unire per ultimo il burro sciolto in precedenza. Mescolare con delicatezza e fare riposare in luogo fresco. Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporare il composto, con movimenti della frusta lenti e regolari (per non smontare il preparato). Versare il tutto in una tortiera imburrata e leggermente infarinata e cuocere a forno medio per 40 minuti. Nel frattempo tritare il cioccolato fondente e fare sciogliere in un tegamino a bagnomaria a calore bassissimo.

Quando la torta è pronta, fare un po' freddare prima di sformare su un vassoio. Ricoprire col cioccolato fuso, aiutare con una spatola da cucina. Tenere al fresco per 1 ora prima di servire. L'origine del nome di questo dolce tipico di Pescara, è semplice e non necessita di grandi interpretazioni: "pan rozzo" era il dolce tradizionale conosciuto dai contadini abruzzesi e la sua semplice preparazione è rimasta inalterata negli anni.



1.2. Torta pasqualina (antipasti, Liguria)

Прочитайте рецепт, найдите все глаголы в инфинитиве и выпишите их, разделив по 3 спряжениям. Посмотрите их значения в словаре если это необходимо

1 kg di farina bianca, 1 kg di bietoline, 500 g di ricotta freschissima, 100 g di burro, 10 uova, 2 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 grosse fette di pane (la mollica), 1 bicchiere di latte, olio.

Su di una spianatoia impastare la farina setacciata, con l'acqua necessaria a ottenere una pasta soda ed elastica. Dividere in 18 pezzetti, infarinare leggermente e fare riposare, coperti, in un luogo fresco per 1 ora.

Pulire, lavare e scottare nella sola acqua di lavaggio, le bietoline, fare poi ben scolare nello scolapasta. Porre la mollica di pane ad ammorbidire nel latte. Strizzare e sbriciolare in una zuppiera. Aggiungere le bietoline tritate, il Parmigiano, sale e pepe, e legare il tutto con 4 uova sbattute. Girare per ottenere un composto omogeneo, al quale unire per ultima e poco alla volta, la ricotta. Lavorare un poco l'impasto, quindi fare riposare in luogo fresco. Con un matterello ben infarinato tirare in una sottile sfoglia una delle porzioni di pasta. Ungere leggermente una teglia dai bordi alti e foderare con questo primo strato. Ungere appena con un pennello la superficie della pasta e su questa sovrapporre altri 10 strati. Ungere ognuno con olio, tranne l'ultimo. Su questo mettere il composto di bietoline che irrorare con un filo di olio. Preparare su questo ripieno 6 fossette regolarmente distanziate; mettere in ognuna un bel fiocco di burro e unire un uovo, (attenzione a non rompere il tuorlo). Cospargere di formaggio e un pizzico di sale e pepe. Stendere sottili le altre sfoglie rimaste, porre e ungere una alla volta sul ripieno. Sistemare il burro rimasto in piccoli fiocchetti i quali mettere sul bordo della torta. Sigillare i bordi, rigirare all'interno la pasta in eccesso e ritagliare con la rondella. Pennellare nuovamente di poco olio la superficie della torta, bucherellare con uno stecchino. Cuocere a fuoco moderato per 40 minuti.

Mangiare calda oppure fredda.



1.3. Insalata di puntarelle (contorni, Lazio)

Переведите стоящие в скобках глаголы на итальянский и дополните рецепт, например:

Prendere (взять) 600 g di punte di cicorione (dette puntarelle), 2 spicchi di aglio, 3 filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaio di aceto, olio.

_____ (почистить) il cicorione e _____ (отделить) le puntarelle, le quale _____ (помыть) sotto acqua corrente. _____ (надрезать) poi i gambi a croce e rimettere a bagno in acqua fredda. _____ (раздавить) intanto l'aglio, in una ciotolina, nella quale _____ (добавить) le acciughe, ben sliscate e lavate, e un cucchiaino di aceto. _____ (работать) il tutto con una forchetta, _____ (присоединить) poco alla volta l'olio necessario a _____ (сделать) una salsetta densa. _____ (слить) le puntarelle, _____ (переложить) in un'insalatiera e _____ (заправить) con il composto preparato.



1.4. Zuppa di Cogne, soupette cognentze (primi piatti, Valle d'Aosta)

Заполните пропуски глаголами из списка, один из них уже стоит на своём месте:

Terminare, fondere, tenere, mescolare, aggiungere, trasferire, portare, alternare, tostare, assorbire, porre, coprire

300 g di riso tipo Carnaroli, 100 g di burro, 250 g di fontina, 1,5 l di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 pizzico di cannella in polvere, pane raffermo in fette, olio.

_____ in una casseruola 50 g di burro e tostare, a fuoco vivace, il riso con il vino. Fare evaporare, _____ 1 l di brodo bollente, a ramaioli, _____ per fare in parte _____ dal riso, _____ sempre la fiamma moderata. Quando il “risotto” sarà quasi cotto, _____ in un tegame di coccio dai bordi alti, _____ a strati di fontina affettata fine e a fette di pane casalingo, tagliato non troppo alto e fritto in precedenza in poco olio. _____ gli strati con quest’ultimo ingrediente, _____ con il rimanente burro, un pizzico di cannella in polvere e il brodo ben caldo. _____ in forno caldissimo per 10 minuti e _____ in tavola nello stesso recipiente di cottura.



2. Настоящее время (il presente indicativo)

Настоящее время в итальянском, как и в других языках, используется, чтобы говорить о событиях, которые происходят сейчас:

Io bevo il caffè. – Я пью кофе.

Настоящее время, однако, часто используется также в других контекстах:

Выражает привычку, которая также распространяется на прошлое и будущее; часто сопровождается дополнениями и наречиями времени

Lui è vegetariano e non mangia carne. – Он вегетарианец и не ест мяса.

Le piace tanto il melone. – Ей очень нравится дыня.

Выражает факт постоянной действительности; в пословицах, законах и т.д.:

Gallina vecchia fa buon brodo – Старая курица делает хороший бульон. (Аналог русской «Старый конь борозды не портит»).

Зачастую настоящее используется вместо будущего; очень часто в разговорном языке, часто сопровождается дополнениями и наречиями времени. (В данном случае, в русском языке тоже встречается это, правда, отличие в том, что в нашем случае настоящее вместо будущего указывает на твёрдую уверенность):

Domani preparo la torta. – Завтра я готовлю торт.

И время от времени настоящее время используется в рассказах о каком-то событии в прошлом, когда рассказчик ведёт всё повествование именно в настоящем времени:

Nel 1891 Pellegrino Artusi scrive il suo famoso libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene». – В 1891 году Пеллегрини Артузи пишет свою знаменитую книгу «Наука в кулинарии и искусство хорошего питания».

Спряжение правильных глаголов в настоящем времени показано в таблице:

	1 спряжение, cucinare	2 спряжение, aggiungere	3 спряжение, bollire
io	cucino	aggiungo	bollo
tu	cucini	aggiungi	bolli
lui/lei/Lei	cucina	aggiunge	bolle
noi	cuciniamo	aggiungiamo	bolliamo
voi	cucinate	aggiungete	bollite
loro	cucinano	aggiungono	bollono

2.1. Taralli di Capri (pani, Campania)

Рецепт для чтения. Обратите внимание на правильные глаголы в настоящем времени.

1 kg di farina di grano tenero, 40 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di origano, olio, sale.

Setacciamo la farina sulla spianatoia, facciamo il cratere e ci uniamo il lievito disciolto in 2 bicchieri di acqua tiepida. Aggiungiamo anche un pizzico di sale, l'origano e 2 cucchiaini di olio. Lavoriamo bene gli ingredienti finché otteniamo un impasto sodo ed elastico. Ne facciamo una palla, copriamo con un canovaccio e lasciamo lievitare, in un luogo asciutto, per 1 ora. Impastiamo nuovamente il composto, ne stacciamo quindi delle piccole quantità, della dimensione di una noce, che arrotoliamo sulla spianatoia, formiamo dei cordoncini lunghi circa 6 cm. Uniamo le estremità, le saldiamo con la pressione delle dita. Poniamo i Taralli su di una teglia coperta con l'apposita carta e cuociamo nel forno, a fiamma moderata, per 15 minuti. Facciamo freddare, quindi li inforniamo nuovamente a fiamma alta per 5 minuti. Quest'ultima cottura li rende friabili e fragranti. Li gustiamo freddi. Prodotto tipico della bellissima isola di Capri, il tarallo, o meglio "tarallino", come lo chiamano gli isolani, è oggi prodotto in molti gusti, e risponde alle moderne esigenze di mercato. La sua versione classica è comunque quella proposta dalla ricetta.



2.2. Calamari ripieni, calamari a penu (secondi piatti, Sicilia)

Прочитайте рецепт. Найдите правильные глаголы в 1 и 2 л.ед.ч. Напишите инфинитив каждого глагола. Например:

Sciacquo (1 л.ед.ч.) – sciacquare

Остались 2 глагола в настоящем времени. В каком инфинитив

Oggi prepariamo I calamari ripieni.

Prendiamo 400 g di calamari, 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 50 g di pomodori secchi, 300 g di pomodori maturi, 40 g di pangrattato, 1 uovo, olio, sale.

Pulisco i calamari: privo delle interiora, della vescica dell'inchiostro e della pelle. Sciacquo sotto acqua corrente, taglio i tentacoli dal corpo, tritato in piccoli pezzetti e raccolgo in una ciotola. Tu aggiungi i pomodori secchi tritati con l'aglio e il prezzemolo. Sbatti l'uovo con un pizzico di sale e incorpori agli ingredienti; unisci anche il pangrattato e giri con un cucchiaino per ben amalgamare. Dopo io riempio, con l'impasto ottenuto, i calamari e richiudo con 2 stuzzicadenti. Cuoci poi in padella con 2 cucchiai di olio, alla fiamma moderata. Taglio a pezzi i pomodori, lavati e privati dei semi, aggiungo ai calamari, cuocio per altri 10 minuti. Tu poi aggiusti di sale e porti in tavola ben caldi.



2.3. Mostarda di Cremona (salse, Lombardia)

Заполните пропуски глаголами из скобок в 3 лице единственного числа, например:

La mia amica stasera cucina (cucinare) mostarda di Cremona.

2 piccole pere, 2 mandarini, 10 ciliegie, 2 mele piccole e sode, 2 arance rosse, 200 g di miele millefiori, 2 bicchieri di vino bianco secco, senape in grani.

Prepara e _____ (scottare) brevemente la frutta e _____ (mettere) ad asciugare su di un panno. La frutta di piccole dimensioni, mandarini e ciliege, _____ (lasciare) intera, mentre l'altra _____ (tagliare) a grossi pezzi, sempre però senza buccia. _____ (preparare) in un pentolino uno sciroppo sciogliendo il vino con il miele (fondere a temperatura molto bassa, e non bollire!), pone la frutta in un capace barattolo di vetro e sovrappone delicatamente, _____ (versare) lo sciroppo fino a ricoprire e _____ (aggiungere) i grani di senape per aromatizzare. _____ (richiudere) il vaso e _____ (mettere) a riposare per una settimana prima di gustare questa deliziosa versione di frutta "speziata". _____ (girare) spesso il vasetto per dare i profumi di senape a tutta la frutta. Accompagnata a carni lesse, oggi questa mostarda si mangia anche come delizioso accostamento ai formaggi, quali quelli erborinati.



2.4. Acciughe della costa abruzzese (antipasti, Abruzzo)

Acciughe – это анчоусы, самые ближайшие родственники хамсы. Поэтому готовьте мелкую хамсу, не ошибётесь.

Все правильные глаголы в этом рецепте написаны во 2 лице множественного числа. Поставьте глаголы в форму третьего лица множественного числа, как это уже сделано с одним из них.

800 g di acciughe freschissime, 8 o 10 filetti di acciughe sottosale, 2 uova, 50 g di farina bianca, 100 g di pangrattato, 2 limoni, 1 ciuffo di prezzemolo, olio, sale.

Quando () cucinate delle acciughe della costa abruzzese, puliscono accuratamente le acciughe fresche, (aprono) aprite le acciughe a metà nel ventre, () private le acciughe delle interiora e della spina dorsale, () sciacquate sotto acqua corrente e () distendete su carta da cucina ad asciugare. () sciacquate anche le acciughe sotto sale e () tagliate poi a pezzetti i filetti. Pongono un pezzetto in ogni acciuga fresca e () richiudete. Una volta riempiono tutte le acciughe fresche, () ripassate nella farina posta in un vassoio e poi nelle uova sbattute e per finire nel pangrattato. () premete con la mano sui pesci. () friggete in un'ampia padella con abbondante olio a giusta temperatura per dorare in modo uniforme friggendo a fiamma moderata. Pongono via via le acciughe fritte ad asciugare su carta da cucina e insaporiscono con un pizzico di sale. Dispongono le acciughe a raggiera su di un vassoio rotondo, pongono al centro il ciuffo di prezzemolo e () accompagnate con fette di limone.



3. Быть и иметь (essere e avere)

Самые важные итальянские глаголы – это глаголы **essere** и **avere**. Во-первых, в противоположность русскому, в итальянском языке нельзя просто сказать «Я – повар». Необходим глагол **essere**, «быть, являться»: «Io sono il cuoco». А русское «У тебя есть 2 яблока», напротив, требует глагола **avere**, «иметь»: «Tu hai 2 mele».

С помощью этих двух глаголов также формируются все сложные времена в итальянском языке, например, *passato prossimo*, и к этому мы ещё вернёмся.

Спряжение этих двух наиважнейших глаголов вы видите в таблице:

	essere	avere
io	sono	ho
tu	sei	hai
lui/lei/Lei	è	ha
noi	siamo	abbiamo
voi	siete	avete
loro	sono	hanno

3.1. Ciceri e tria (primi piatti, Puglia)

Рецепт для чтения. Обратите внимание на глаголы avere

Abbiamo 300 g di semola di grano duro, 150 g di ceci, foglie di alloro, 1 cipolla rossa, 2 coste di sedano, pancetta nella punta, olio.

La sera prima di preparare questo piatto abbiamo bisogno di porre in ammollo i ceci in acqua fredda (aggiungendo a piacere una puntina di bicarbonato). Il giorno dopo al momento di cuocerli, è tempo di sciacquarli e passare più volte sotto acqua fredda. Poi è necessario a porre i ceci in una pentola coperti di acqua con un cucchiaino di sale, un pezzetto di pancetta e l'alloro, per dare loro sapore. Hanno bisogno di essere cotti per 1 ora, con il coperchio, facendoli sobbollire. È il momento di preparare la pasta: su una spianatoia poniamo la farina con l'aggiunta di sola acqua, impastiamo fino a ottenere un composto, il quale è sodo e omogeneo. Facciamo riposare mezz'ora coperto da un panno. Dopodiché siamo a punto di stendere, con un matterello infarinato, in una sfoglia abbastanza fine. Ne ricaviamo delle listarelle. Le nostre listarelle sono lunghe 10 cm e sono larghe due dita. In un tegame rosoliamo la cipolla tagliata fine e il sedano tritato, con un cucchiaino di olio. Uniamo quindi i ceci, con il liquido di cottura, ne aggiungiamo ancora se occorre. Portiamo a ebollizione e proprio adesso abbiamo bisogno di unire la pasta, portando a cottura. Anche questo piatto – come molti di quelli pugliesi – ha origini lontane, forse gli origini sono arabeggianti. I “tria” sono tipici vermicelli di invenzione siciliana, ma l'origine del nome è da cercarsi più lontano, di là dal mare.



3.2. Patate salate, tartifla sara (secondi piatti, Valle d'Aosta)

Заполните пропуски глаголами из скобок глаголами в настоящем времени, например:
Avete (avere) una pentola grande? È (essere) necessaria per preparare questo piatto!

1 zampetto di maiale, 400 g di carne di vitello, 1 sacca di trippa, 1 ciuffo di alloro, bacche di ginepro, 3 cipolle, 400 g di castagne secche, 500 g di patate, 100 g di lardo, 150 g di salsicce, 2 bicchieri di vino bianco, olio.

Lessate lo zampino in abbondante acqua appena salata, per 30 minuti a fuoco moderato. Scolatelo e disossatelo. Gli aromi _____ (essere) già tritati? Se no, tritate gli aromi e uniteli alla carne di vitello, grossolanamente tritata, e allo zampino disossato. _____ (avere) bisogno di mescolare gli ingredienti aggiustando di sale e pepe. Allargate bene la sacca di trippa, dopodiché la _____ (avere) lavata bene, e mettete al suo interno il composto, il quale _____ (essere) preparato. Arrotolate il tutto fermando con spago da cucina. Tritate quindi le cipolle e quando _____ (essere) tritate, soffriggetele in tre cucchiari di olio, unite il rotolo e rosolatelo aggiungendo il vino bianco. Dopo 30 minuti di cottura aggiungete le castagne, che _____ (avere) fatto rinvenire per una notte in acqua fredda, e cuocete, sempre a calore moderato, per altri 40 minuti. Nel frattempo bollite le patate insieme al pezzetto di lardo in poca acqua, la quale _____ (essere) leggermente salata. Scottate brevemente anche le salsicce, bucherellandone la superficie. Scolate sia le patate che le salsicce e unitele alla carne per un'ultima breve cottura, aggiungendo se necessario un ramaiolo di brodo vegetale. Gustatevelo come piatto unico nei giorni di festa.



3.3. Frittelle di riso (Dolci, Toscana)

Найдите в тексте глаголы, выпишите их, обозначьте лицо и число глагола, например:

Questo piatto è uno di più popolari della questa regione. – è – essere, 3 л.ед.ч.

1/2 kg di riso Arborio, 1/2 l di latte, 1/2 l di acqua, 1 arancia, 1/2 limone, 300 g di zucchero, 3 uova + 2 tuorli, 4 cucchiari di farina, 1 bicchierino di Vin Santo, 1 bustina di lievito, olio di oliva.

La preparazione è un po' lunga ma il risultato è ottimo! Ed è un piatto molto saporito. Abbiamo bisogno di due pentole – una per l'impasto e seconda per la frittura. Le abbiamo?

A freddo unisco il riso all'acqua e al latte e metto tutto sul fuoco insieme all'arancia e al limone, i quali sono tagliati a fette. Metto a cuocere a fuoco lento per 3-4 ore girando spesso. Quando quasi tutto il liquido è assorbito, lo faccio raffreddare, togliendo l'arancia e il limone. Ho le uova e i rossi i quali devo sbattere, li unisco al composto e aggiungo pian piano il Vin Santo, la farina e il lievito. Lascio riposare per mezzora e quindi friggo le frittelle in abbondante olio bollente, mettendole nell'olio a cucchiaiate. Le faccio dorare da ambo i lati, girandole delicatamente con l'aiuto di un cucchiaino e di una forchetta, e le faccio asciugare su carta gialla. Dopo le frittelle hanno bisogno essere spolverate con zucchero semolato ed essere gustate ancora ben calde.



4. Неправильные глаголы (i verbi irregolari)

В итальянском языке есть достаточно много неправильных глаголов (и, как ни странно, большинство из них сосредоточены во втором спряжении). Неправильный глагол – это глагол, который имеет какие-то формы, которые образуются не по правилам, например, посмотрите на спряжение глагола fare – «делать», который мы будем использовать очень часто:

	fare
io	faccio
tu	fai
lui/lei/Lei	fa
noi	facciamo
voi	fate
loro	fanno

Другие неправильные глаголы, которые могут быть использованы нами, это некоторые из глаголов движения, andare – «идти», venire – «приходить», uscire – «выходить», причём первые два зачастую могут быть использованы вместо модального глагола, например:

Le patate vanno messe dopo – Картошку надо положить после, букв. «Картошка должна быть положена после».

Спряжение их вы видите в таблице:

	andare	venire	uscire
io	vado	vengo	esco
tu	vai	vieni	esci
lui/lei/Lei	va	viene	esce
noi	andiamo	veniamo	usciamo
voi	andate	venite	uscite
loro	vanno	vengono	escono

Некоторые неправильные глаголы имеют свои собственные правила спряжения в настоящем времени, такие как *spegnere* – «выключить», *scegliere* – «выбрать» и *porre* – «положить, расположить».

Вы можете видеть их в таблице:

	spegnere	scegliere	porre
io	spengo	scelgo	pongo
tu	spegni	scegli	poni
lui/lei/Lei	spegne	sceglie	pone
noi	spegniamo	scegliamo	poniamo
voi	spegnete	scegliete	ponete
loro	spengono	scelgono	pongono

И, наконец, очень много неправильных глаголов из 3 спряжения спрягаются так, как глагол *pulire* – «чистить», смотрите таблицу:

	pulire
io	pulisco
tu	pulisci
lui/lei/Lei	pulisce
noi	puliamo
voi	pulite
loro	puliscono

4.1. Zitoni al sugo di agnello (secondi piatti, Basilicata)

Рецепт для чтения. Обратите внимание на неправильные глаголы.

400 g di zitoni, 300 g di polpa di agnello, 1 cipolla rossa, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 rametto di rosmarino, 2 bicchieri di vino dolce, 200 g di pomodori maturi, ricotta forte grattugiata, foglie di alloro, olio.

Tritate la cipolla, il sedano e la carota e appassite in una casseruola con quattro cucchiaini di olio. Fate a pezzettoni la carne di agnello e rosolatelo a fuoco vivace nel tegame con gli odori, aggiungendo un pizzico di sale e bagnando con un bicchiere di vino. Cuocete per 20 minuti, con il coperchio. Spegnete la fiamma e trasferite la carne su un tagliere, riducete in piccoli pezzetti (aiutatevi con l'uso del cutter, avendo cura di non tritarla troppo). Riunite la carne nella casseruola, fate rosolare a fuoco vivace per 5 minuti, aggiungendo l'altro bicchiere di vino, il rametto di rosmarino e quello di alloro, sale e pepe. Aggiungete quindi i pomodori spellati e privati dei semi. Riducete la fiamma e cuocete lentamente il sugo per 40 minuti, girando spesso con un mestolo. Con questo saporito ragù condite gli zitoni, spolverandoli con ricotta forte servita a parte. Tipico piatto dei banchetti nuziali, ribadisce il largo uso della carne di agnello, pecora e capretto che in Lucania trova la sua più larga interpretazione. Un proverbio popolare suggerisce che «a Santu Giuvan lass lu figg' e pigg' la mamma», cioè a San Giovanni si inizia a mangiare la pecora, dopo aver gustato la carne dell'agnello.



4.2. Salsa di Bolzano, bozner souce (salse, Trentino-Alto Adige)

Найдите в тексте все неправильные глаголы, и проспрягайте их в настоящем времени, например:

Oggi faccio la salsa di Bolzano! – Fare: io faccio, tu fai, lui/lei/Lei fa, noi facciamo, voi fate, loro fanno.

8 uova sode, 2 cucchiaini di senape, 2 limoni, 1 ciuffo di erba cipollina, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 cucchiaini di aceto di vino bianco, olio, sale, pepe.

Taglio a metà nel senso della lunghezza, le uova sode sgusciate, tolgo il tuorlo e lo passo al setaccio. Tengo la parte vuota degli albumi riponendola su di un vassoio. Raccolgo i tuorli setacciati in una ciotola, aggiungo via via la senape, il succo dei limoni, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati finemente, 2 cucchiaini di aceto e 1 di olio. Giro con un cucchiaino e faccio poi riposare 5 minuti. Riempio con il composto gli albumi svuotati e porto in tavola decorando il piatto con foglie di crescione e fiori di tarassaco (se in stagione). Questa semplice ma gustosa salsa, che ben si adduce a un antipasto, è una degli esempi della cucina tipica altoatesina, ancor oggi proposta in occasione delle feste paesane o ricorrenze religiose.



4.3. Gnocco di Verona (primi piatti, Veneto)

Поставьте в тексте все неправильные глаголы в нужную форму в настоящем времени, например:

Che cosa scelgo (scegliere) a pranzo? Lo gnocco di Verona!

600 g di patate a pasta gialla, 150 g di farina bianca, 30 g di formaggio grana grattugiato, 30 g di burro, 1 uovo, sale, cannella in polvere.

Lesso le patate in abbondante acqua lievemente salata. Le pelo e le passo con l'apposito attrezzo, le _____ (raccoliere) in una ciotola. Setaccio la farina su di un ripiano di legno, _____ (fare) il cratere e metto al centro le patate schiacciate e l'uovo. _____ (insaporire) con un pizzico di cannella in polvere e il formaggio grattato. Impasto gli ingredienti fino a quando _____ (ottenere) un composto sodo ed elastico. Con le mani infarinate, stacco delle piccole quantità e formo dei cordoli grossi quanto un dito, che taglio in pezzi di circa 1,5 cm. Li passo sul dorso di una grattugia, con una lieve pressione. Li lessò poi in abbondante acqua salata e _____ (condire) con il burro fuso. Questo semplice ma saporito prodotto trova la sua origine nel lontano 1532. La storia, mista un po' a leggenda, _____ (dire) che proprio in quel tempo, a causa di una disastrosa inondazione dell'Adige e della carestia che ne segue, la popolazione organizza una sommossa contro l'aumento del costo di farina e pane. Per calmare l'ira e la fame del popolo, Tomaso da Vico, noto medico, inventa questo impasto povero, fatto di patate e farina. Oggi, durante il Carnevale dello Gnocco, una manifestazione che dura ben 40 giorni, il piatto _____ (venire) proposto anche accompagnato da ragù di fegatini o di cacciagione.



4.4. Zuppa di fagioli di Sutrio, zuppa del '17 (primi piatti, Friuli Venezia-Giulia)

Заполните пропуски глаголами из списка в форме 3 лица множественного и последние 2 – в форме 3 лица единственного числа в настоящем времени, например :

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.