

I VULCANI DELLE ISOLE EOLIE

LA CUCINA EOLIANA – TRINCI DI PESCE SPADA AI CAPPERI AL FORNO

espressione scritta

Il film ha mostrato quali sono i prodotti dell'agricoltura e della pesca i più fruttosi : il vino, le capperi e il pesce spada.

Per ciò esistono molte ricette della tradizione eoliana e anche siciliana che usano gli ingredienti tipici di queste isole.

Eccone una : Sono elencate le espressioni per indicare una quantità, gli ingredienti, alcuni oggetti di cucina e dei verbi spesso utilizzati per trattare gli ingredienti. Per aiutarvi a capire le parole servitevi delle foto sull'altra pagina. Con l'aiuto di queste informazioni scrivete la ricetta. Buon appetito !

espressioni per indicare una quantità / Mengenangaben

un trancio	di	+	nome degli ingredienti
gr	di	+	nome degli ingredienti
uno spicchio	di	+	nome degli ingredienti
un filo	di	+	nome degli ingredienti

aber:
mezzo / -a + nome degli ingredienti (mezza cipolla)

gli ingredienti (quantità)	come trattare	oggetto di cucina
	preriscaldare (200°)	forno
1. aglio (1sp.) olio (1f.) cipolla (1/2) olio	tritare fare imbiondire tritare fare imbiondire	padella padella
2. uvetta (50 gr.) polpa di pomodoro (150 gr.) olive (10) pinoli (40 gr.) capperi (25 gr.)	tritare e aggiungere tritare e aggiungere denocciolare tritare e aggiungere sgusciare e aggiungere aggiungere	
3. la salsa preparata sale, pepe	fare cuocere (15 min.) aggiustare	
4. pesce di spada (4 tr.) la salsa preparata	ungere disporre ricoprire il pesce	teglia teglia
5. pesce con salsa	fare cuocere (20 min.)	forno