

Sie haben Gäste und wollen ein italienisches Essen vorbereiten. Wie Sie wissen, gehören zu einem typischen *pranzo italiano*: *antipasto*¹, *primo piatto*, *secondo piatto con contorno*² und *dolce*.

1. Gehen Sie auf die Seite: <http://www.ricetteglose.it>. Klicken Sie auf „antipasti“. Wählen Sie dort „Teglia romana alla cannella“ (2. Seite) und beantworten Sie die folgenden Fragen.

1. È a costo basso, medio o alto?
2. È un antipasto freddo o caldo?
3. Per questo antipasto dovete friggere³ qualcosa?
4. Quanto tempo è necessario per prepararlo?
5. Da dove viene questo antipasto?

2. Jetzt gehen Sie auf den Menüpunkt “Ricette regionali”. Sie finden diesen Menüpunkt sowohl auf der linken Bildschirmseite als auch auf der oberen waagerechten Menüleiste. Es geht um die Region von Rom.

1. Quale regione dovete cliccare?
2. Quali dei due piatti che trovate è un primo?

il latte e il burro.	<input type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------
3. Per questo primo piatto utilizzate

il latte e l’acqua.	<input type="checkbox"/>
il burro e l’olio.	<input type="checkbox"/>
4. Per questa preparazione è necessario utilizzare il forno⁴? Se sì, a quale temperatura?
5. Per quante persone è questa ricetta?

3. Klicken Sie nun auf „Tortino d’indivia e alici“ (das zweite Rezept dieser Rubrik) und beantworten Sie die folgenden Fragen.

1. Qual è la componente principale di questo piatto? È un piatto di carne o di pesce?
2. In questo piatto c’è anche della verdura?
3. Questo piatto si mangia caldo o freddo?

4. Gehen Sie auf den Menüpunkt „Piatti delle feste“ und klicken Sie „Ricette di Natale“. Hier suchen Sie einen Nachtisch.

1. Come si chiama il dessert che trovate tra le Ricette di Natale?
2. Questa ricetta è simile a un dolce italiano famoso: quale?
3. Quali ingredienti utilizzate per questa ricetta?

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------|--------------------------|-----------|--------------------------|
| il mascarpone | <input type="checkbox"/> | la ricotta | <input type="checkbox"/> | il burro | <input type="checkbox"/> |
| le uova | <input type="checkbox"/> | lo zucchero | <input type="checkbox"/> | la farina | <input type="checkbox"/> |
| il caffè | <input type="checkbox"/> | lo yogurt | <input type="checkbox"/> | il cacao | <input type="checkbox"/> |

5. Um weitere Rezepte zu finden, können Sie auch von einzelnen Zutaten ausgehen. Gehen Sie auf die obere waagerechte Menüleiste. Schreiben Sie in das Feld „Ricerca ricette“ den Namen von Lebensmitteln, die Sie besonders mögen. Probieren Sie es aus!

¹ l’antipasto die Vorspeise ² il contorno die Beilage ³ friggere frittieren ⁴ il forno der Backofen