

Buon appetito!



Einige Gerichte der italienischen Küche erfreuen sich weltweit einer großen Berühmtheit. Es gibt aber auch andere weniger bekannte Leckerbissen, die zu den üblichen Essgewohnheiten der Italiener gehören. Wahrscheinlich haben Sie sie schon einmal probiert. Wissen Sie aber noch, wie sie heißen?

Lesen Sie folgende Beschreibungen und verbinden Sie sie mit den richtigen Namen. Die Reihenfolge der fetten Buchstaben ergibt das Wort für ein preiswertes Restaurant mit regionaler Hausmannskost.

*la polenta - i cannelloni - l'ossobuco - la piadina -
la bruschetta - la cassata - il pandoro - il tramezzino*

1. *Torta gelato con pezzi di cioccolato, frutta candita e gelato di vaniglia.*

2. *Panino molle a forma triangolare ripieno di vari ingredienti, come ad esempio carciofi, uova, tonno, pomodori o funghi.*

3. *Purè di farina di mais servito come contorno con la carne o con il pesce; è diffuso soprattutto in Veneto e in Trentino Alto Adige.*

4. *Fetta di pane tostato condita con aglio e olio di oliva.*

5. *Zampa di vitello cotta con olio, burro e sugo di pomodoro; si mangia solitamente con il risotto alla milanese.*

6. *Tradizionale dolce di Natale fatto con farina, burro e uova; è di colore giallo dorato e cosparso di zucchero a velo.*

7. *Focaccia piatta di pane tostato che si mangia con prosciutto, salame o formaggio; è molto diffusa in Emilia Romagna.*

8. *Pasta a forma di grandi cannelli ripieni di carne tritata o verdure.*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

