

RIVISTA DI STUDENTI DI ITALIANO

RITRATTI & RIFLESSI

N°6 GASTRONOMIA



1°-2° trimestre
corso 2023 / 24



CONSIGLIO DI REDAZIONE

Bárbara Castellanos

Mónica García



Rivista senza scopo di lucro (non profit)

Proibita la riproduzione e la vendita

CONTENUTI

- 3 ITALIA
- 25 SPAGNA
- 31 POLONIA
- 35 RUSSIA
- 37 TURCHIA
- 41 MAROCCO
- 45 BRASILE
- 47 CINA
- 53 PASSATEMPI
- 54 COLLABORAZIONI

RAGÙ O SALSA BOLOGNESE

INGREDIENTI:

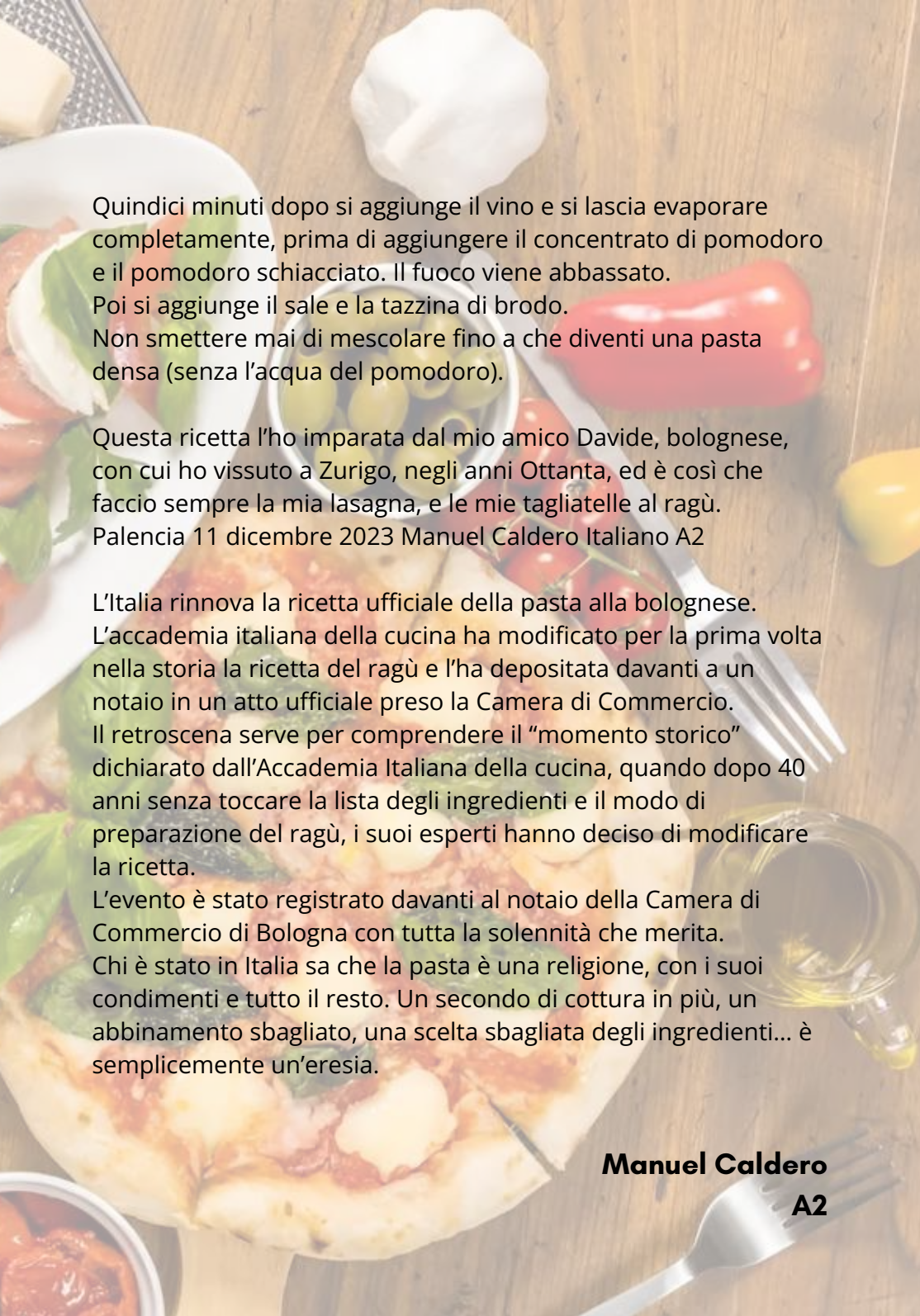
- 600 gr di carne macinata (80% di vitello, 40% di maiale)
- 50 gr di pancetta (tagliata a pezzi)
- 2 Cipolle
- 3 Carote
- 2 Coste di sedano
- 750 gr di pomodoro naturale
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 30 cl di vino (bianco o rosso)
- 1 Tazza di brodo (può essere un cubetto di dado)
- 3 Cucchiai di olio extra vergine d'oliva
- Sale e origano q.b. (quanto basta)



PROCEDIMENTO:

In una pentola mettere l'olio a fuoco medio. Poi aggiungere la pancetta; due minuti dopo, aggiungere le cipolle, le carote e il sedano (tutto tritato), si fa rosolare girando spesso con un cucchiaio di legno.

Dopo quindici minuti, aumentare il fuoco e aggiungere la carne macinata (con il sale e l'origano). Non smettere mai di mescolare.



Quindici minuti dopo si aggiunge il vino e si lascia evaporare completamente, prima di aggiungere il concentrato di pomodoro e il pomodoro schiacciato. Il fuoco viene abbassato. Poi si aggiunge il sale e la tazzina di brodo. Non smettere mai di mescolare fino a che diventi una pasta densa (senza l'acqua del pomodoro).

Questa ricetta l'ho imparata dal mio amico Davide, bolognese, con cui ho vissuto a Zurigo, negli anni Ottanta, ed è così che faccio sempre la mia lasagna, e le mie tagliatelle al ragù.
Palencia 11 dicembre 2023 Manuel Caldero Italiano A2

L'Italia rinnova la ricetta ufficiale della pasta alla bolognese. L'accademia italiana della cucina ha modificato per la prima volta nella storia la ricetta del ragù e l'ha depositata davanti a un notaio in un atto ufficiale preso la Camera di Commercio. Il retroscena serve per comprendere il "momento storico" dichiarato dall'Accademia Italiana della cucina, quando dopo 40 anni senza toccare la lista degli ingredienti e il modo di preparazione del ragù, i suoi esperti hanno deciso di modificare la ricetta. L'evento è stato registrato davanti al notaio della Camera di Commercio di Bologna con tutta la solennità che merita. Chi è stato in Italia sa che la pasta è una religione, con i suoi condimenti e tutto il resto. Un secondo di cottura in più, un abbinamento sbagliato, una scelta sbagliata degli ingredienti... è semplicemente un'eresia.

Manuel Caldero
A2

RAGÚ O SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

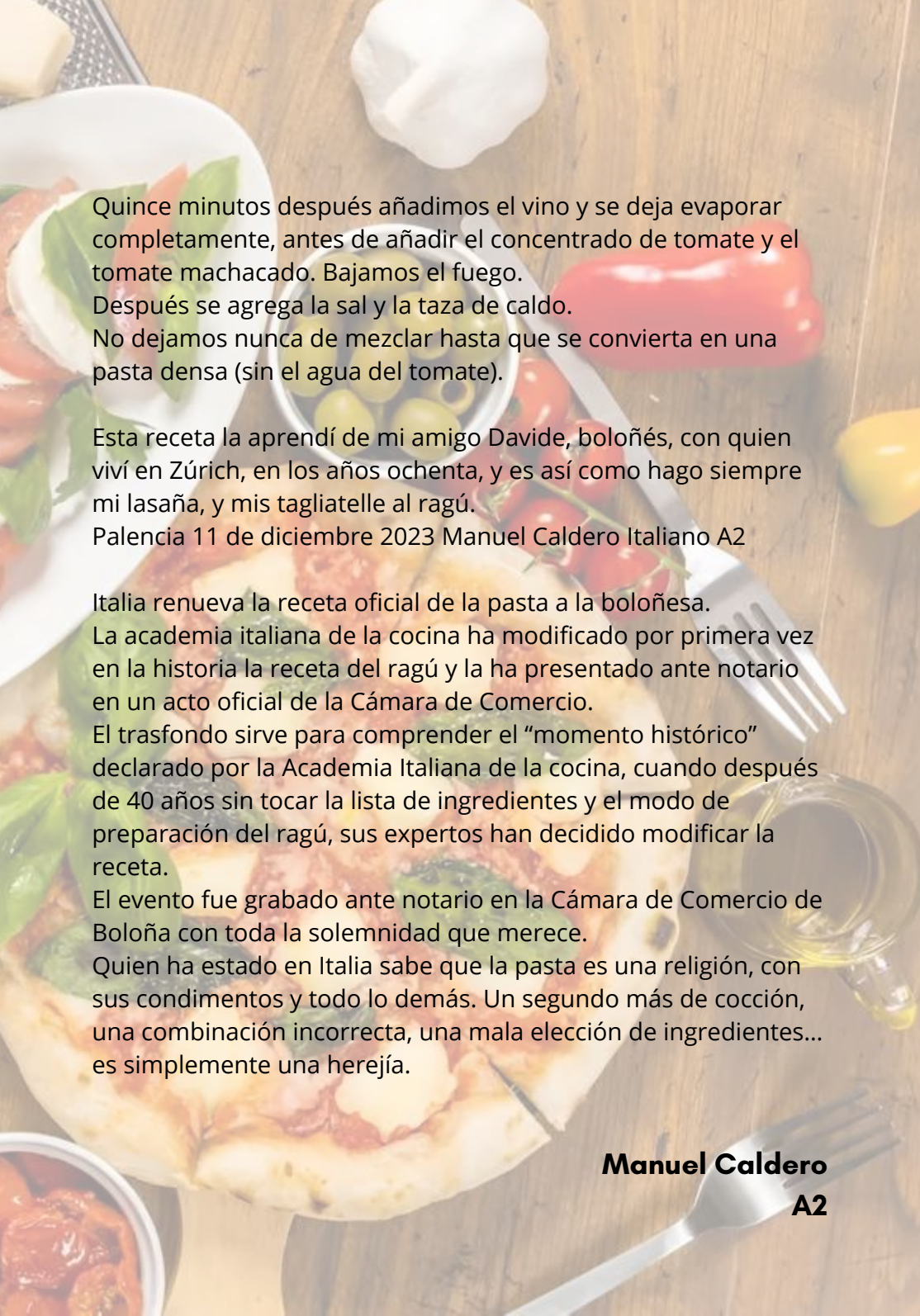
- 600 gr de carne picada (80% de ternera, 40% de cerdo)
- 50 gr de panceta (cortada en trocitos)
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- 2 apios
- 750 gr de tomate natural
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 30 cl de vino (blanco o tinto)
- 1 taza de caldo (puede usarse una pastilla de Avecrem)
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y orégano (cuanto sea necesario)



PROCEDIMIENTO:

En una cazuela metemos el aceite a fuego medio. Después añadimos la panceta; dos minutos después, agregamos las cebollas, las zanahorias y el apio (todo picado), lo vamos dorando removiendo con una cuchara de madera.

Quince minutos después, aumentamos el fuego y añadimos la carne picada (con la sal y el orégano). No dejamos de mezclar.



Quince minutos después añadimos el vino y se deja evaporar completamente, antes de añadir el concentrado de tomate y el tomate machacado. Bajamos el fuego.
Después se agrega la sal y la taza de caldo.
No dejamos nunca de mezclar hasta que se convierta en una pasta densa (sin el agua del tomate).

Esta receta la aprendí de mi amigo Davide, boloñés, con quien viví en Zúrich, en los años ochenta, y es así como hago siempre mi lasaña, y mis tagliatelle al ragú.

Palencia 11 de diciembre 2023 Manuel Caldero Italiano A2

Italia renueva la receta oficial de la pasta a la boloñesa.

La academia italiana de la cocina ha modificado por primera vez en la historia la receta del ragú y la ha presentado ante notario en un acto oficial de la Cámara de Comercio.

El trasfondo sirve para comprender el “momento histórico” declarado por la Academia Italiana de la cocina, cuando después de 40 años sin tocar la lista de ingredientes y el modo de preparación del ragú, sus expertos han decidido modificar la receta.

El evento fue grabado ante notario en la Cámara de Comercio de Boloña con toda la solemnidad que merece.

Quien ha estado en Italia sabe que la pasta es una religión, con sus condimentos y todo lo demás. Un segundo más de cocción, una combinación incorrecta, una mala elección de ingredientes... es simplemente una herejía.

Manuel Caldero
A2

SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Per cominciare, la storia degli spaghetti alla Carbonara è un po' avvolta nel mistero, e ci sono diverse teorie sull'origine di questo piatto iconico della cucina romana.

Una delle leggende più diffuse suggerisce che la carbonara abbia origine durante la Seconda Guerra Mondiale, quando gli alleati occupavano Roma e il cibo scarseggiava. Gli ingredienti principali del piatto erano facilmente reperibili.


Inoltre, ci sono, però, teorie che suggeriscono che la Carbonara potrebbe avere origini ancora più antiche. Alcuni ritengono che il piatto potrebbe risalire al XIX secolo, quando i carbonai (da cui il nome "carbonara") preparavano un pasto con uova, pancetta e formaggio durante le loro lunghe giornate di lavoro.

Allo stesso tempo altri suggeriscono che la Carbonara potrebbe essere stata ispirata da ricette più antiche della cucina laziale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 gr di spaghetti
- 200 gr di guanciale (o pancetta) tagliato a cubetti
- 4 uova
- 1 tazza (circa 100 gr) di Pecorino Romano grattugiato
- Pepe nero (preferibilmente macinato fresco)
- Sale (la quantità dipende dal Pecorino, che può essere già salato)





Per quanto riguarda la preparazione della Carbonara, la sua ricetta è abbastanza semplice ma è importante seguire alcuni passaggi per ottenere un risultato autentico.

ISTRUZIONI:

Preparazione degli ingredienti:

- Tagliate il guanciale o la pancetta a cubetti.
- Nel frattempo, portate a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocete gli spaghetti seguendo le istruzioni sulla confezione.

Preparazione della salsa:

- In una ciotola, sbattete le uova e dopo aggiungete il Pecorino Romano grattugiato.
- In ultimo luogo mescolate bene fino a ottenere una crema omogenea.

Cottura del guanciale:


- In una padella antiaderente a fuoco medio, cuocere il guanciale o la pancetta finché diventa croccante. Assicurarci di non bruciare il grasso, che sarà parte fondamentale della salsa.

Completamento della salsa:

- Scolate gli spaghetti al dente e aggiungeteli direttamente nella padella con il guanciale croccante. Mescolate bene per far amalgamare i sapori.
- Togliete la padella dal fuoco e aggiungete la crema di uova e formaggio, mescolando velocemente. La crema diventerà una salsa cremosa e avvolgerà gli spaghetti.

Servire:

- Aggiungete pepe nero macinato fresco a piacere.
- Servite immediatamente, accompagnando eventualmente con ulteriore Pecorino Romano a tavola.



Ricorda che la Carbonara è un piatto che va consumato appena preparato per apprezzarne appieno la cremosità. Insomma, indipendentemente dalla sua esatta origine, la Carbonara è diventata uno dei piatti più amati e conosciuti della cucina italiana. Oggi, viene preparata in tutto il mondo, anche se la sua autenticità spesso è oggetto di discussione.

La ricetta tradizionale prevede l'uso di guanciale (guancia di maiale stagionata), ma molti sostituiscono questo ingrediente con pancetta, poiché il guanciale può essere difficile da trovare al di fuori dell'Italia. Invece, cosa che non bisogna mai fare è mettere la panna nella salsa come sono soliti fare in Spagna e in tanti altri paesi.

In ogni caso, gli spaghetti alla Carbonara rimangono un classico intramontabile della cucina romana, celebrato per la sua semplicità, ricchezza di sapori e cremosità.

Buon appetito!

Iván Munguia

B2.2

SPAGUETTI A LA CARBONARA

Para comenzar, la historia de los spaghetti a la carbonara está un poco envuelta en el misterio, hay varias teorías sobre el origen de este icónico plato de la cocina romana.

Una de las leyendas más difundidas sugiere que la carbonara tendría origen durante la Segunda Guerra Mundial, cuando los aliados ocupaban Roma y la comida escaseaba. Los ingredientes principales del plato eran fáciles de encontrar.

Además, hay teorías que sugieren que la carbonara podría tener orígenes todavía más antiguos. Algunos creen que el plato podría remontarse al siglo XIX, cuando los carbonarios (de ahí el nombre "carbonara") preparaban una comida con huevo, panceta y queso durante sus largas jornadas de trabajo. Al mismo tiempo otros sugieren que la carbonara podría estar inspirada de recetas más antiguas de la cocina del Lazio.

INGREDIENTES PARA VARIAS PERSONAS:

- 400 gr de spaghetti
- 200 gr de guanciale (o panceta) cortado en cubitos
- 4 huevos
- 1 taza (aproximadamente 100 gr) de pecorino romano rallado
- Pimienta negra (preferiblemente recién molido)
- Sal (la cantidad depende del pecorino, que puede estar ya salado)



ITALIA

Con respecto a la preparación de la carbonara, la receta es bastante sencilla pero es importante seguir ciertos pasos para obtener un resultado auténtico.

INDICACIONES:

Preparación de los ingredientes:

- Cortamos el guanciale o la panceta en cubitos.
- Mientras tanto, ponemos en ebullición una olla con agua y sal y cocemos los spaghetti siguiendo las instrucciones del paquete.

Preparación de la salsa:

- En un cuenco, batimos los huevos y después añadimos el pecorino romano rallado.
- Por último mezclamos bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Cocción del guanciale:

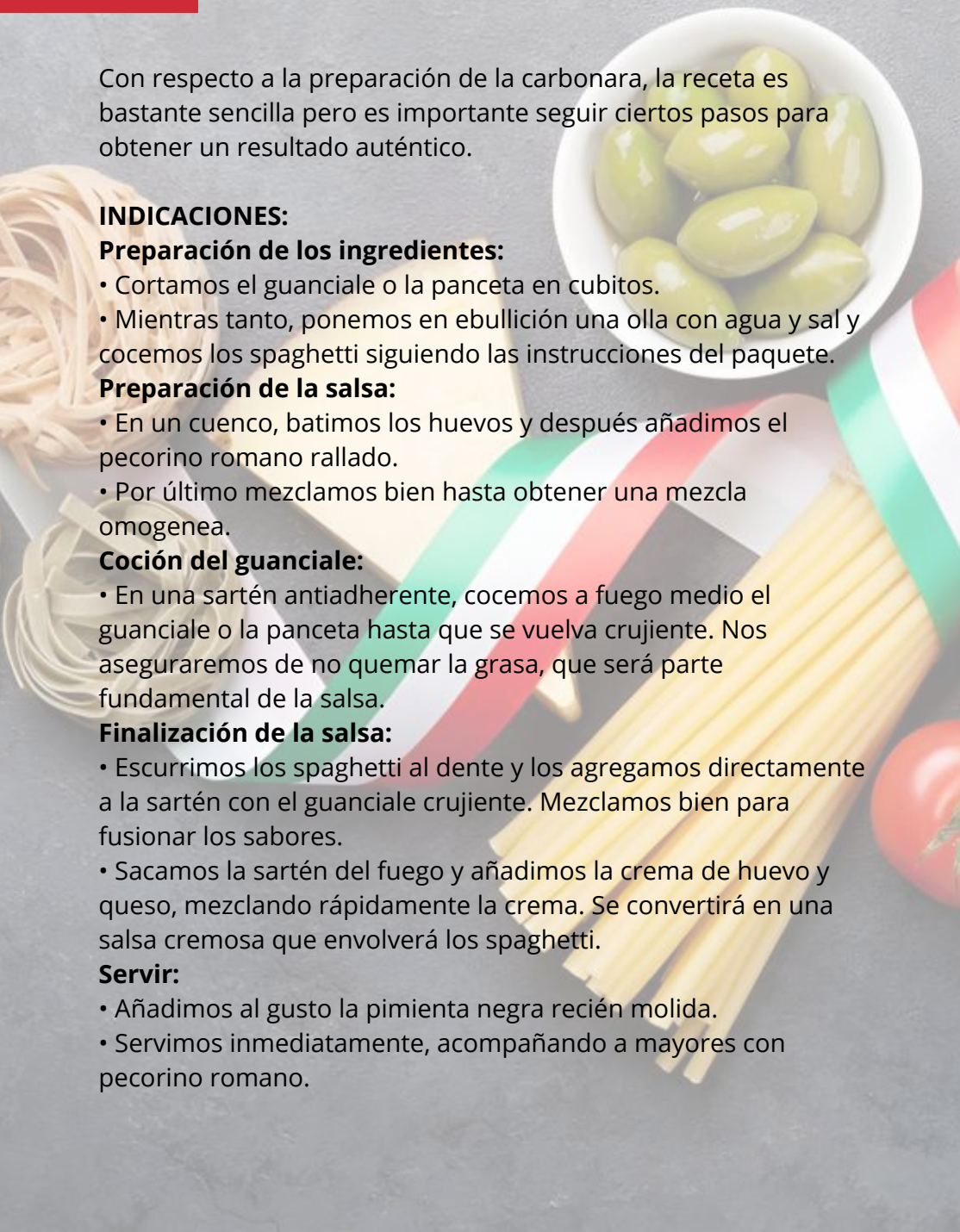
- En una sartén antiadherente, cocemos a fuego medio el guanciale o la panceta hasta que se vuelva crujiente. Nos aseguraremos de no quemar la grasa, que será parte fundamental de la salsa.


Finalización de la salsa:

- Ecurrimos los spaghetti al dente y los agregamos directamente a la sartén con el guanciale crujiente. Mezclamos bien para fusionar los sabores.
- Sacamos la sartén del fuego y añadimos la crema de huevo y queso, mezclando rápidamente la crema. Se convertirá en una salsa cremosa que envolverá los spaghetti.

Servir:

- Añadimos al gusto la pimienta negra recién molida.
- Servimos inmediatamente, acompañando a mayores con pecorino romano.



A collection of fresh ingredients for carbonara is arranged on a dark grey surface. In the top left, a bundle of long, thin spaghetti sticks is visible. To the right, several slices of cured guanciale are stacked. In the bottom left, there are several bright red tomatoes on their green stems. In the bottom right, a small pile of short, tubular pasta is shown. A white cloth or paper is draped across the middle of the ingredients. A stylized graphic of the Italian flag (green, white, and red stripes) is overlaid on the image, curving around the ingredients.

Recuerda que la carbonara es un plato que debe consumirse recién preparado para apreciar plenamente la cremosidad. En definitiva, independientemente de su origen exacto, la carbonara se ha convertido en uno de los platos más amados y conocidos de la cocina italiana. Hoy se prepara en todo el mundo, aunque su autenticidad es a menudo objeto de discusión.

La receta tradicional implica el uso del guanciale (mejilla de cerdo curada), pero muchos sustituyen este ingrediente por panceta, ya que el guanciale puede ser difícil de encontrar fuera de Italia.

Sin embargo, lo que nunca debe hacerse es poner nata en la salsa como a menudo se hace en España y en tantos otros países.

En cualquier caso, los spaghetti a la carbonara siguen siendo un clásico atemporal de la cocina romana, celebrado por su sencillez, riqueza de sabores y cremosidad.

¡Buen provecho!

Iván Munguia
B2.2

PACCHERI TRE FORMAGGI

Per quante persone? Tre.

Tempo: 60 minuti.

Difficoltà: Media.

Dove ho trovato questa ricetta? Personale e creativa.

INGREDIENTI:

- 500 gr di pasta Paccheri
- 250 gr di formaggio Grana Padano
- 250 gr di formaggio Burrata
- 250 gr di formaggio Mascarpone
- 2 spicchi d'aglio tritati
- Peperoncino q. b.
- Origano e prezzemolo q.b.
- Olio extravergine d'oliva



ISTRUZIONI:

1. Cuocete la pasta Paccheri seguendo le istruzioni sulla confezione, poi mettetela da parte.

2. In una padella grande, scaldate un po' di olio d'oliva e rosolate l'aglio fino a doratura.

3. Aggiungete origano e prezzemolo q.b. nella padella e cuocete a fuoco lento. Aggiungete poi il peperoncino.

4. Incorporate i formaggi Grana Padano, Burrata e Mascarpone alla salsa. Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaio di legno fino a quando si sciolgono e si integrano bene. (Togliete il peperoncino dalla padella).

5. Aggiungete le foglie di prezzemolo e origano tritate alla miscela di formaggio e cuocete a fuoco lento per alcuni minuti.

6. Mescolate la salsa di formaggio con la pasta Paccheri cotta.

7. Servite ben caldo e Buon appetito!



Andrés Fidalgo

A1

PACCHERI TRE FORMAGGI

¿Para cuántas persona? Tres.

Tiempo: 60 minutos.

Dificultad: media.

¿Dónde has encontrado esta receta? Es personal y creativa.

INGREDIENTES:

- 500 gr de pasta paccheri
- 250 gr de queso Grana Padano
- 250 gr de queso Burrata
- 250 gr de queso Mascarpone
- 2 dientes de ajo picados
- Pimienta (al gusto)
- Orégano y perejil (al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra



INSTRUCCIONES:

1. Cuece la pasta paccheri siguiendo las instrucciones del paquete, después déjala a un lado.
2. En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva y dora el ajo.
3. Añade orégano y perejil al gusto en la sartén y cuece a fuego lento.

4. Agrega los quesos Grana Padano, burrata y mascarpone a la salsa. Mezcla de cuando en cuando con una cuchara de madera hasta que se disuelvan y se integren bien.

5. Añade las hojas de perejil y el orégano triturado a la mezcla de quesos y cuece a fuego lento durante unos minutos.

6. Mezcla la salsa de quesos con la pasta paccheri cocida.

7. ¡Sírvelo caliente y buen provecho!



Andrés Fidalgo

A1

TORTA CAPRESE

La torta caprese è un dolce che nasce negli anni '20 sull'isola di Capri, vicino Napoli, presumibilmente a causa di un errore del cuoco che si dimenticò di aggiungere farina all'impasto. Il risultato fu una torta molto densa ma dal gusto eccellente che da allora è rimasta uno dei dolci più desiderati della regione.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 3 uova
- 125 gr di zucchero
- 125 gr di mandorle tritate
- 125 gr di burro
- 60 gr di cacao
- 40 gr di cioccolato fondente



PREPARAZIONE:

Riscaldare il forno a 170°C.
Separare i tuorli dagli albumi.
In una ciotola sbattere i tuorli con 100 g di zucchero con una frusta elettrica e poi aggiungere il burro ammorbidito.



Sciogliere il cioccolato fondente (si può fare a bagnomaria o, più semplicemente, al microonde). Aggiungere all'impasto il cioccolato fuso, il cacao e le mandorle tritate. Pulite bene le bacchette e montate gli albumi con lo zucchero rimasto (25 gr). Aggiungere gli albumi montati alla massa di cioccolato.



Ungere uno stampo da 21 cm di diametro e foderarlo con carta forno. Aggiungere l'impasto per la torta.



Cuocere in forno non molto caldo -170°C- per circa 30 minuti. La torta alla fine risulterà molto compatta e succosa. Sformare la torta e servire con zucchero a velo spolverato sopra.



TARTA CAPRESE

La tarta caprese es un dulce que nace en los años 20s en la isla de Capri, cerca de Nápoles, probablemente a causa de un error del cocinero que se olvidó de agregar harina a la masa. El resultado fue una tarta muy densa pero de gusto excelente que desde entonces ha sido uno de los dulces más deseados de la región.

INGREDIENTE PARA 6 PERSONAS:

- 3 huevos
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de almendras molidas
- 125 gr de mantequilla
- 60 gr de cacao
- 40 gr de chocolate negro



PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 170°.

Separa las yemas de las claras.

En un cuenco bate las yemas con 100 gr de azúcar con una batidora eléctrica y después añade la mantequilla ablandada.



Derrite el chocolate negro (se puede hacer al baño maría o, sencillamente, al microondas).
Agrega a la masa el chocolate derretido, el cacao y las almendras molidas. Limpia bien las varillas y bate las claras de huevo con el azúcar restante (25 gr).
Añade las claras de huevo batidas a la masa de chocolate.



Engrasa un molde de 21 cm de diámetro y fórralo con papel de horno. Añade la masa para el pastel.



Hornea en el horno no muy caliente (170°) durante unos 30 minutos.
La tarta al final será muy compacta y jugosa. Desmoldar la tarta y servir con azúcar glas por encima.



PARROZZO ABRUZZESE

INTRODUZIONE:

Il *parrozzo* è un dolce tipico abruzzese che si prepara sotto Natale. È una torta a forma emisferica a base di mandorle e semolino ricoperta di cioccolato fondente. Talmente buono che Gabriele D'annunzio all'assaggio scrisse un madrigale "La canzone del Parrozzo". Si narra che fu proprio lui a dare il nome al dolce.

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione:

1h (preparazione = 10 minuti; cottura = 50 minuti)

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE (STAMPO DA 16 CM):

- 120 gr di semolino
- 100 gr di mandorle spellate e tritate
- 100 gr di zucchero
- 4 uova grandi
- 80 gr di burro fuso o, in alternativa, olio di semi di girasole
- 2 cucchiaini di amaretto di Saronno (o estratto di mandorle)
- Buccia grattugiata di limone
- 200 gr di cioccolato fondente (+ 20 gr di burro facoltativo)
- Stampo da zuccotto o da budino



PROCEDIMENTO:

Come prima cosa, separate i tuorli dagli albumi e, in una montate i bianchi a neve ferma. Lasciate da parte e, in un'altra ciotola, con le fruste montate i tuorli con lo zucchero e il limone fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Successivamente, aggiungete il burro fuso, le mandorle tritate molto finemente, il semolino e il liquore. Lasciate ora le fruste e, con dei movimenti delicati dall'alto verso il basso, aggiungete gli albumi senza farli smontare. Una volta che avete amalgamato il tutto, imburrate lo stampo e versate il composto. Cuocete il *parrozzo* a forno statico a 160° per circa un'ora. Trascorso il tempo necessario, sfornate il *parrozzo* e lasciate raffreddare. Nel frattempo, in un pentolino, sciogliete il cioccolato con il burro. Una volta che il dolce si sia raffreddato, mettete un foglio di carta forno sul tavolo e poggiateci sopra una gratella. Trasferite ora il *parrozzo* sul supporto e cospargete di cioccolato. L'eccesso di cioccolato fuso caduto sulla carta forno verrà ripreso per una seconda passata. L'importante è creare una copertura omogenea, esteticamente più bella. Fate riposare per 15 minuti, finché il cioccolato risulti duro. Trasferite poi il *parrozzo* in un piatto da portata aiutandovi con una spatola. Il vostro dolce è pronto per essere servito!

N.B. lasciatevi guidare dalla vostra fantasia, se volete decorare il *parrozzo* con delle mandorle in superficie o altri elementi, siete liberi di farlo!

Angela Lancione
Assistente di lingua

PARROZZO ABRUZZESE

INTRODUCCIÓN:

El *parrozzo* es un dulce típico de la región Abruzzo que se come durante las fiestas Navideñas. Es una tarta de forma semiesférica que lleva almendras y sémola y va cubierta de chocolate negro. Está tan rica que, cuando Gabriele D'Annunzio la probó, le dedicó un madrigal "La canzone del Parrozzo". Resulta que fue precisamente él quien dio ese nombre al postre.

Dificultad: fácil

Tiempos de elaboración:

1h (elaboración = 10 minutos; cocción = 50 minutos)

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS (MOLDE DE 16 CM):

- 120 gr de sémola
- 100 gr de almendras peladas y trituradas
- 100 gr de azúcar
- 4 huevos grandes
- 80 gr de mantequilla fundida o, en alternativa, aceite de girasol
- 2 cucharadas de amaretto de Saronno (o extracto de almendras amargas)
- Cáscara de limón
- 200 gr de chocolate negro (+ 20 gr de mantequilla = opcional)
- Molde para *zuccotto* o budín (molde en forma de casquete)



ELABORACIÓN:

En primer lugar, separad las yemas de las claras y, en un recipiente, batid las claras con unas varillas hasta conseguir un merengue firme. Apartad y, en otro recipiente, con las mismas varillas, batid las yemas con el azúcar y el limón hasta obtener una masa homogénea y espumosa. A continuación, añadid la mantequilla fundida, las almendras trituradas muy finas, la sémola y el licor. Dejad ahora las varillas y, con unos movimientos envolventes y mucha suavidad, integrad las claras hasta que todo esté bien incorporado. Una vez que hayáis obtenido una mezcla sin grumos, untad y enharinad el molde y verted la masa. Coced el *parrozzo* en el horno a 160° con calor arriba y abajo durante una hora (aproximadamente). Después de haber transcurrido ese tiempo, retirad el *parrozzo* del horno y dejad que se atempere. Mientras tanto, en una cazuela, derretid el chocolate con la mantequilla. Una vez que el postre se haya enfriado, poned un folio de papel de horno en la mesa y apoyad por encima un soporte con huecos. Trasferid ahora el *parrozzo* allí y cubrid de chocolate. Lo que sobra y se cae en el papel de horno se utilizará para hacer una segunda capa de chocolate. Lo importante es crear una cobertura homogénea, estéticamente más bonita. Dejad descansar durante 15 minutos, hasta que el chocolate aparezca duro. Poned luego el *parrozzo* en un plato, ayudándose con una espátula. ¡Vuestro postre está listo para servir!

N.B. Dejaros guiar por vuestra fantasía, si queréis decorar el *parrozzo* con almendras en su superficie u otros elementos, ¡hacedlo!

Angela Lancione
Assistente di lingua

PATATE ALL'IMPORTANZA

Questo piatto di origine palentino è, come si suol dire, un piatto delle nostre madri e nonne: caldo, semplice ed economico ma che richiede tempo. Allora ti chiederai, da dove viene il nome? Le patate erano considerate il cibo dei poveri e nel nord della provincia decisero di coinvolgerlo facendo diverse elaborazioni su uno stesso piatto con loro.


INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 800 gr di patate
- 2 uova
- 100 gr di cipolla
- 2 specchi d'aglio
- 45 ml di olio extra vergine d'oliva
- 125 ml di vino bianco
- Farina
- Prezzemolo
- Sale



PROCEDIMENTO:

Peliamo, laviamo e affettiamo le patate a fette di circa un centimetro e le condiamo. Poi, mettiamo la farina in un piatto e sbattiamo le uova in un altro. Passiamo le patate nella farina e, di seguito, nelle uova sbatute. Friggiamo in abbondante olio e lasciamo le patate in una ciotola grande.



Per preparare la salsa verde facciamo un trito con l'aglio, il prezzemolo e il sale. Riscaldiamo tre cucchiari di olio e soffriggiamo la cipolla, pelata e tritata, finché non inizia a dorarsi. Aggiungiamo il trito e mescoliamo. Dopo, aggiungiamo il vino e lasciamo cuocere due minuti per far evaporare l'alcol.

Passiamo le patate nella pentola con la salsa. Quando inizia a bollire, versiamo il sale a piacere. Cuociamo a fuoco lento per 30 minuti, muovendo di tanto in tanto. Le pungiamo per sapere se sono tenere. In fine, le tagliamo dal fuoco e serviamo.

Mónica García Grijalvo

B2.2

PATATAS A LA IMPORTANCIA

Este plato de origen palentino es, como suele decirse, un plato de nuestras madres y abuelas: caliente, sencillo y económico pero que necesita su tiempo de preparación. Entonces te preguntarás, ¿por qué ese nombre? Las patatas eran consideradas una comida de pobres así que en el norte de la provincia decidieron darle una vuelta haciendo varias elaboraciones en un mismo plato.


INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 800 gr de patatas
- 2 huevos
- 100 gr de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 45 ml de aceite de oliva virgen extra
- 125 ml de vino blanco
- Harina
- Perejil
- Sal



PROCEDIMIENTO:

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en rodajas de un centímetro y las sazonamos. Después ponemos harina en un plato y batimos los huevos en otro. Pasamos las patatas por la harina y a continuación por los huevos batidos. Freímos en abundante aceite y las reservamos en una fuente grande.



Para preparar la salsa verde hacemos un majado con el ajo, el perejil y la sal. Calentamos tres cucharadas de aceite y rehogamos la cebolla, pelada y picada, hasta que comience a dorarse. Añadimos el majado y removemos. Después añadimos el vino dejando que cueza dos minutos para que se evapore el alcohol.

Pasamos las patatas a la cazuela con la salsa. Cuando comience a hervir, echamos la sal al gusto y cocemos a fuego suave durante 30 minutos,

Mónica García Grijalvo
B2.2

PISTO MANCHEGO

INGREDIENTI:

- Peperoni verdi, varietà italiana
- Pomodori pera rossi
- Olio di oliva
- Sale

PREPARAZIONE:

I peperoni sono tagliati a pezzetti di circa 0,5 cm e messi nella padella. Quando il peperone è un po' morbido, vengono versati i pomodori già sbucciati e tagliati, si aggiunge il sale e tutto è fritto a fuoco medio.



PISTO MANCHEGO

INGREDIENTES:

- Pimientos verdes, tipo italiano
- Tomates rojos, tipo pera
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Se trocean los pimientos en trozos pequeños, de 0,5 cm cuadrados aproximadamente, y se echan en la sartén. Cuando está un poco blandito el pimiento, se echan los tomates previamente pelados y troceados, se añade sal y se fríe todo a fuego medio.



Bárbara Castellanos Fernández

B2.2

IL BIGOS

Il bigos è un piatto típico della Polonia, anche se è tradizionale anche della Lituania, Bielorussia e Ucraina occidentale. Fu creato nel diciassettesimo secolo. È uno dei piatti tipici della vigilia di Natale in Polonia.

INGREDIENTI:

- Funghi secchi, 150 gr
- Diversi tagli di carne, ½ kg (spalla di maiale, vitello....)
- Pancetta, ½ kg
- 2 salsicce affumicate
- Cavolo, ½ kg
- Burro, 1 cucchiaio
- Cipolla, 1
- Brodo di carne, 1 ½ litro
- Cumino, zucchero, sale, pepe
- Vino rosso, ½ tazza



PREPARAZIONE:

Idratate i funghi, metteteli mezz'ora nell'acqua. Tagliate la carne, la pancetta e la cipolla a dadini. Tagliate le salsicce in pezzi più grandi. Saltate il tutto in padella.



Lavate il cavolo.

Scolate e tagliate in pezzi piccoli il cavolo.

Scolate e tagliate i funghi.

Coprite e mischiate tutto con il brodo, aggiungete i condimenti, il vino e lasciate cuocere a fuoco lento per mezz'ora.

Aggiustate il sapore e servite in piatti fondi.

SMACZNEGO! Buon appetito!

Agnieszka Bogaczyk
B1, Spagnolo come lingua straniera

EL BIGOS

El bigos es un plato nacional de Polonia, aunque también es tradicional de Lituania, Bielorrusia y Ucrania occidental. Fue creado en el siglo XVII. Es uno de los platos típicos de Nochebuena en Polonia.


INGREDIENTES:

- Hongos secos, 150 gr
- Diferentes cortes de carne, ½ kg (paleta de cerdo, ternera...)
- Panceta, ½ kg
- 2 salchichas ahumadas
- Repollo fermentado, ½ kg
- Mantequilla, 1 cucharada
- Cebolla, 1
- Caldo de carne, 1 ½ litro
- Comino, azúcar, sal, pimienta
- Vino tinto, ½ taza



PREPARACIÓN:

Hidratad los hongos, metedlos media hora en agua. Cortad la carne, el tocino y la cebolla, en dados. Cortad las salchichas en trozos más grandes. Saltead todo en la sartén.



Pasad por agua el repollo fermentado.
Escurreid y cortad en trozos pequeños el repollo fermentado.
Escurreid y cortad los hongos.
Cubrid y mezcladlo todo con el caldo, agregad los condimentos,
el vino y dejad cocinar todo a fuego lento durante media hora.
Ajustad el sabor y servid en platos hondos.

SMACZNEGO! ¡Que aproveche!

Agnieszka Bogaczyk
B1, Spagnolo come lingua straniera

RUSSIA

INSALATA OLIVIER

L'AUTENTICA INSALATA RUSSA

Lessa uova, carote, patate e pollo. Taglia le carote lesse, le uova, le patate e il pollo e i cetrioli freschi. Con tutti questi prodotti, fai un'insalata. Aggiungi piselli in scatola all'insalata. Condisci l'insalata con maionese o panna acida e aggiungi un po' di sale. Mescola il tutto. L'insalata è già pronta.



Olga Nastasenko
B1, Spagnolo come lingua straniera

ENSALADA OLIVIER

LA AUTÉNTICA ENSALADILLA RUSSA

Hierve huevos, zanahorias, patatas y pollo. Corta las zanahorias hervidas, los huevos, las patatas y el pollo, así como los pepinos frescos. Con todos estos productos, haz una ensalada. Agrega guisantes enlatados a la ensalada. Sazona la ensalada con mayonesa, o crema agria, y agrega un poco de sal. Revuélvelo todo. La ensalada ya está lista.



Olga Nastasenko
B1, Spagnolo come lingua straniera

KARNIYARIK


INGREDIENTI:

- 4 melanzane
- 2 peperoni verdi
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 5 pomodori
- ½ chilo di carne macinata
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale
- Pepe nero e pepe rosso in polvere



PREPARAZIONE:

Per prima cosa, tagliamo 4 pomodori. Li mettiamo in un vassoio. Poi, friggiamo le melanzane in una padella. Successivamente, prendiamo le melanzane e le disponiamo nel vassoio con i pomodori tagliati. Dopo, prepariamo il ripieno delle melanzane. Prima di tutto, tagliamo le cipolle e il peperone verde. Prendiamo una padella e mettiamo 5 cucchiaini di olio d'oliva. Quando è caldo, mettiamo la cipolla e il peperone verde. Friggiamo per 8 o 10 minuti.

A collage of various dishes including kebabs, rice, meatballs, and vegetables. The background shows a variety of food items: skewers of meat and vegetables, a plate of rice, a bowl of meatballs, a glass of red wine, and a plate of flatbread. The text is overlaid on the image.

Poi, mettiamo la carne macinata, amalgamiamo tutto insieme, mischiamo e friggiamo per 10 minuti finché si assorbe e si ritira l'acqua. Poi, mettiamo sale e pepe nero. Successivamente, apriamo le melanzane a metà, mettiamo il ripieno di carne macinata, cipolla e peperone. Tagliamo un pomodoro, tagliamo un peperone rosso e lo mettiamo sulle melanzane quando sono ben ripiene. Inforbiamo il tutto a forno preriscaldato a 180 gradi, durante 30 minuti e serviamo. Fine.

Buon appetito!

Emine Köşker
B1, Spagnolo come lingua straniera

KARNIYARIK

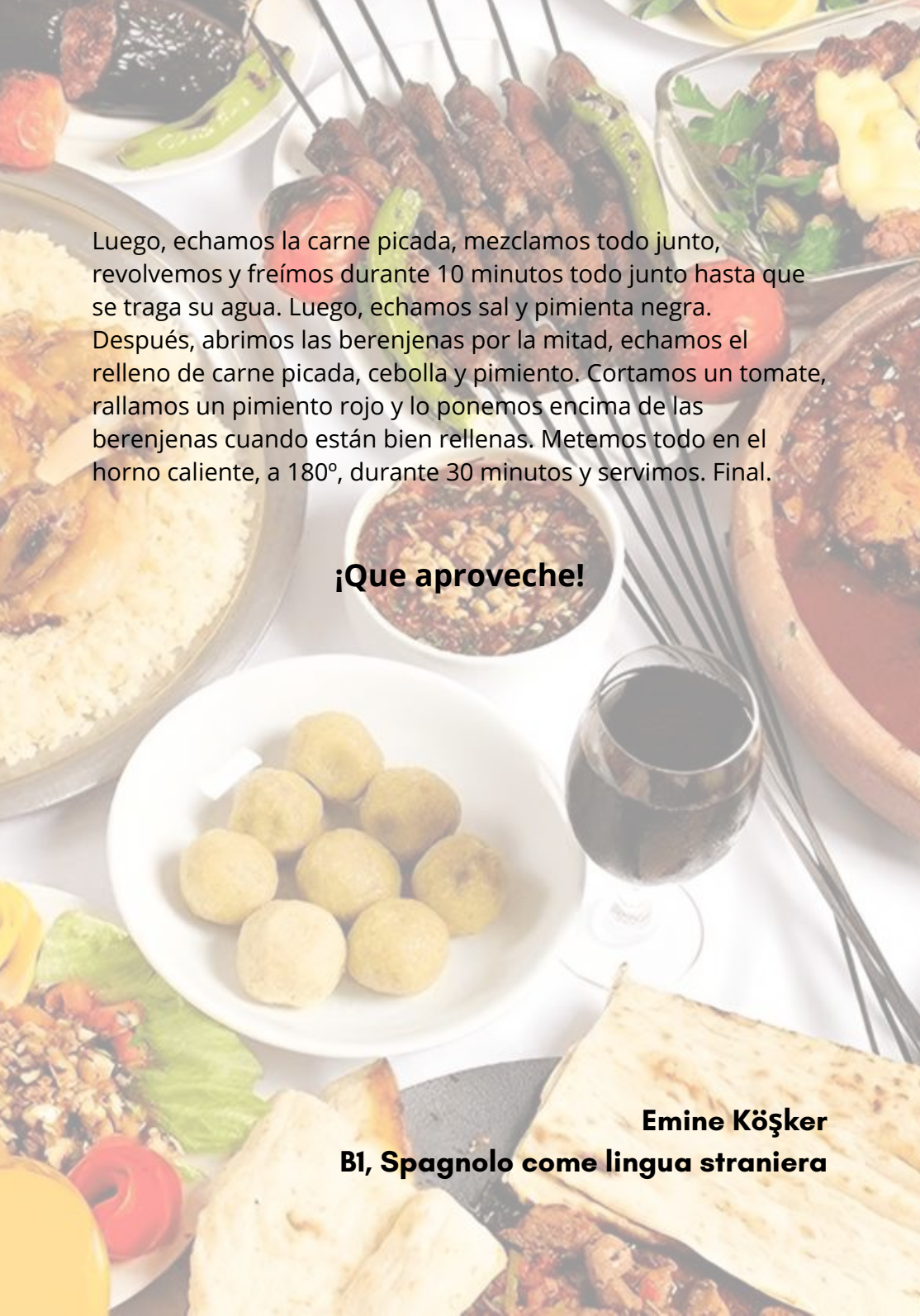
INGREDIENTES:

- 4 berenjenas
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 5 tomates
- ½ kilo de carne picada
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimiento negro y pimiento rojo en polvo



PREPARACIÓN:

Primero, rallamos 4 tomates. Los ponemos en una bandeja. Luego, freímos las berenjenas en una sartén. Después, cogemos las berenjenas y las colocamos en la bandeja con los tomates rallados. Luego, preparamos el relleno de las berenjenas. Primero, cortamos las cebollas y el pimiento verde. Cogemos una sartén y echamos 5 cucharadas de aceite de oliva. Cuando esté caliente, ponemos la cebolla y el pimiento verde. Freímos durante 8 minutos o 10 minutos.

A collage of various dishes including kebabs, rice, a bowl of meatballs, a glass of wine, and flatbread.

Luego, echamos la carne picada, mezclamos todo junto, revolvemos y freímos durante 10 minutos todo junto hasta que se traga su agua. Luego, echamos sal y pimienta negra. Después, abrimos las berenjenas por la mitad, echamos el relleno de carne picada, cebolla y pimienta. Cortamos un tomate, rallamos un pimiento rojo y lo ponemos encima de las berenjenas cuando están bien rellenas. Metemos todo en el horno caliente, a 180°, durante 30 minutos y servimos. Final.

¡Que aproveche!

Emine Köşker
B1, Spagnolo come lingua straniera

BRIWAT DI POLLO

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- Farina
- Acqua

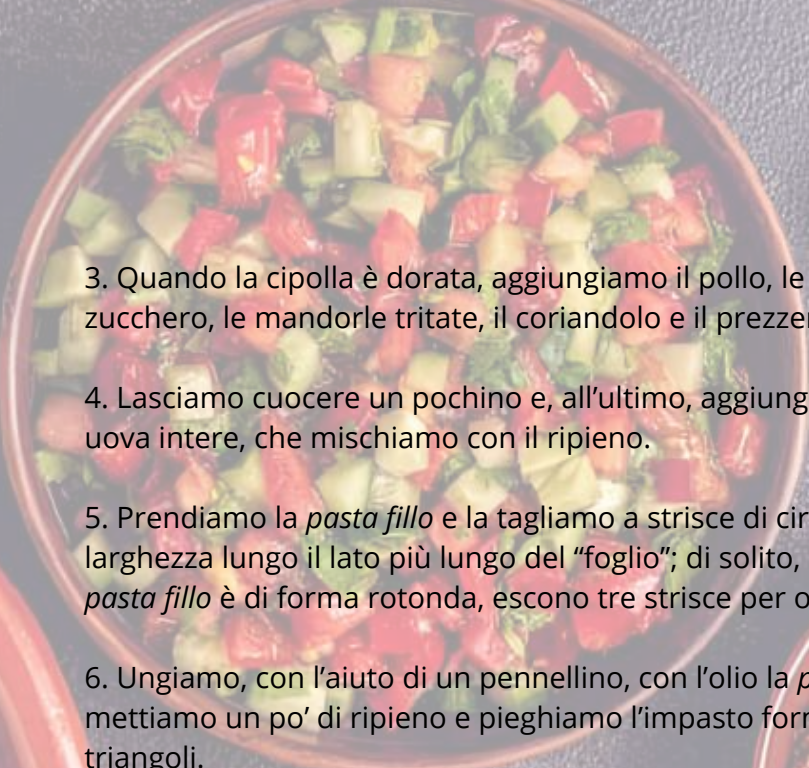
Per il ripieno:

- 1 porro
- 1 petto di pollo
- Pepe rosso
- Cannella
- Olio
- 500 ml di acqua
- 2 uova
- 4 cucchiaini di mandorla tritata
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 200 gr di spaghetti di riso



PROCEDIMENTO:

1. Tagliamo il petto di pollo cotto e lo spezzettiamo bene.
2. Mettiamo sul fuoco una pentola con un po' d'olio e soffriggiamo la cipolla.



3. Quando la cipolla è dorata, aggiungiamo il pollo, le spezie, lo zucchero, le mandorle tritate, il coriandolo e il prezzemolo.

4. Lasciamo cuocere un pochino e, all'ultimo, aggiungiamo due uova intere, che mischiamo con il ripieno.

5. Prendiamo la *pasta fillo* e la tagliamo a strisce di circa 5 cm di larghezza lungo il lato più lungo del "foglio"; di solito, dato che la *pasta fillo* è di forma rotonda, escono tre strisce per ogni foglio.

6. Ungiamo, con l'aiuto di un pennellino, con l'olio la *pasta fillo*, mettiamo un po' di ripieno e pieghiamo l'impasto formando i triangoli.

7. Ungiamo i *Briwats* di pollo con l'uovo sbattuto, spolveriamo in superficie un po' di mandorla e li mettiamo in una teglia da forno.

8. Li inforniamo a forno statico per 200 gradi finché risultino dorati.



Jaouad Elyousfi
B1, Spagnolo come lingua straniera



BRIWAT DE POLLO

INGREDIENTES:

Para la masa:

- Harina
- Agua

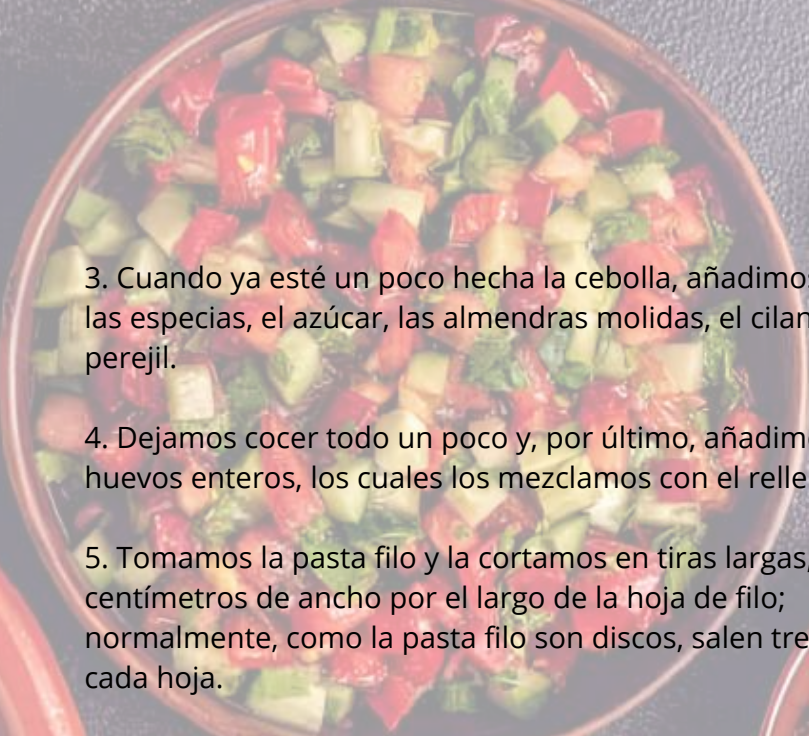
Para el relleno:

- 1 puerro
- 1 pechuga de pollo
- Pimienta roja
- Canela
- Aceite
- 500 ml de agua
- 2 huevos
- 4 cucharadas de almendra molida
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 200 gr de fideos de arroz



PASOS:

1. Cortamos la pechuga de pollo cocida y la troceamos bien.
2. Ponemos al fuego una cazuela con un poco de aceite y sofreímos la cebolla.



3. Cuando ya esté un poco hecha la cebolla, añadimos el pollo, las especias, el azúcar, las almendras molidas, el cilantro y el perejil.

4. Dejamos cocer todo un poco y, por último, añadimos dos huevos enteros, los cuales los mezclamos con el relleno.

5. Tomamos la pasta filo y la cortamos en tiras largas, de unos 5 centímetros de ancho por el largo de la hoja de filo; normalmente, como la pasta filo son discos, salen tres tiras de cada hoja.

6. Pintamos, con ayuda de un pincel, con aceite la pasta filo, ponemos un poco de relleno y plegamos la masa formando los triángulos.

7. Pintamos los briwats de pollo con huevo batido, espolvoreamos un poco de almendra sobre ellos y los ponemos en una bandeja de horno.

8. Los dejamos, en las partes de arriba y de abajo del horno, a 200 grados hasta que estén dorados.



Jaouad Elyousfi
B1, Spagnolo come lingua straniera

BRIGADEIRO

INGREDIENTI:

- Burro
- Latte condensato
- Cacao
- Codette al cacao



PROCEDIMENTO:

In una padella, metti burro e latte condensato. A fuoco medio, mescola bene il tutto per 4 minuti finché comincia ad addensarsi. Aggiungi il cacao e mescola tutto finché non si scioglie completamente.

Una volta che il composto sia ben amalgamato e denso, spegni il fuoco e lascia raffreddare. Con il composto freddo, ungi le mani con un po' di burro, fai delle palline e, dopo, passale nelle codette al cacao.

Se preferisci, falle più piccole così vengono ancora più belle.

Karla Andrade Bortolucci
B1, Spagnolo come lingua straniera

BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

- Mantequilla
- Leche condensada
- Cacao
- Chispitas, fideos de chocolate



PROCEDIMIENTO:

En una sartén, agrega la mantequilla y la leche condensada. A fuego medio, revuélvelo bien todo durante unos 5 minutos hasta que empiece a espesar.

Añade el cacao y mézclalo todo hasta que se disuelva por completo.

Una vez que la masa esté bien espesa, apaga el fuego y espera a que se enfríe. Con la masa fría, ponte un poco de mantequilla en las manos, haz bolitas y, después, pásalas por las chispitas.

Si lo prefieres, hazlas pequeñas para que se queden aún más bonitas.

Karla Andrade Bortolucci
B1, Spagnolo come lingua straniera

“SPAGUETTI” CON UOVA E POMODORO

xī hóngshì jī dàn miàn

西红柿鸡蛋面

Per prima cosa, prepara il pomodoro, l'uovo, gli *spaghetti*, l'olio, il sale e le cipolline.

Poi, rompi l'uovo in una ciotola e sbattilo.

Lava e taglia il pomodoro.

Metti l'olio in una padella, aggiungi i pomodori tagliati a dadini e le uova e soffriggi il tutto per due minuti.

Aggiungi l'acqua e fai bollire.

Aggiungi gli *spaghetti*, aggiungi un po' di sale e le cipolline.

Quando gli *spaghetti* sono morbidi, puoi metterli in una ciotola e mangiarli.



Mengzi Yu

B1, Spagnolo come lingua straniera

FIDEOS DE HUEVO CON TOMATE

xī hóngshì jī dàn miàn

西红柿鸡蛋面

Primero, prepara el tomate, el huevo, los fideos, el aceite, la sal y las cebolletas.

Luego, rompe el huevo en un bol y bátelo.

Lava y corta el tomate.

Pon aceite en un wok, añade los tomates cortados en cubitos y los huevos y sofríelo todo durante 2 minutos.

Agrega agua y deja hervir.

Agrega los fideos, añade un poco de sal y las cebolletas.

Cuando los fideos estén blandos, puedes ponerlos en un bol y comértelos.



Mengzi Yu

B1, Spagnolo come lingua straniera

MAIALE IN AGRODOLCE

Gu Lao Rou 咕嚕肉

Il maiale in agrodolce è il piatto tradizionale della Cina. Questo piatto è molto famoso nella cucina cantonese. Il piatto è nato nel XVIII secolo nella regione del Canton.

INGREDIENTI:

- 500 gr di filetto di maiale (già pulito)
- 1 peperone verde o rosso
- 1/2 ananas
- 2 uova
- Farina di mais
- Olio
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 3 cucchiaini di ketchup
- 2 cucchiaini di aceto di riso



XinYan Lin
B1, Spagnolo come lingua straniera



PROCEDIMENTO:

1°. Taglia il maiale a pezzetti e mettilo in una ciotola.

2°. Aggiungi un cucchiaino di salsa di soia, un cucchiaino di aceto di riso, un uovo, un pizzico di sale e pepe bianco. Mescola tutto per bene, copriilo e lascialo marinare per 15-30 minuti.

3°. Passa la carne nella farina di mais.

4°. Friggi la carne in una padella finchè sia pronta, ci metterà 4 o 5 minuti circa.

5°. Taglia l'ananas e il peperone a dadini.

6°. Metti due cucchiaini di olio in una padella e, quando l'olio è caldo, aggiungi un cucchiaino di salsa di soia, un cucchiaino di aceto di riso, 3 cucchiaini di ketchup, due cucchiaini di zucchero e mescola il tutto.

7°. Aggiungi piano piano la farina di mais mischiata all'acqua per rendere la salsa più densa.

8°. Aggiungi il maiale, l'ananas e il pepe e salta il tutto per 4-5 minuti.

XinYan Lin

B1, Spagnolo come lingua straniera

CERDO AGRIDULCE

Gu Lao Rou 咕嚕肉

El cerdo agridulce es el plato tradicional de China. Este plato es muy popular en la cocina cantonesa. El plato se remonta al siglo XVIII en la región de Cantón.

INGREDIENTES:

- 500 gr de lomo de cerdo (ya limpio)
- 1 pimienta verde o pimienta rojo
- 1/2 piña
- 2 huevos
- Harina de maíz
- Aceite
- 1 pizca de sal
- 1 piza de pimienta
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de vinagre de arroz





PASOS:

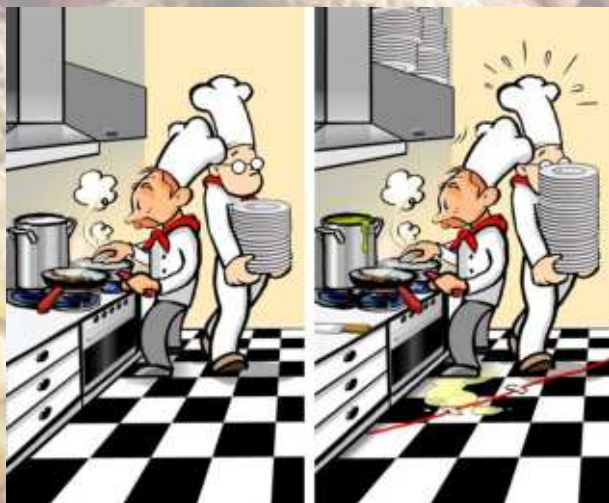
- 1°. Corta el cerdo en dados y ponlo en un bol.
- 2°. Añade 1 cucharada de salsa de soja, 1 cucharada de vino de arroz, 1 huevo, 1 pizca de sal y pimienta blanca. Remuévelo todo bien, tápalo y déjalo marinar entre 15-30 minutos.
- 3°. Reboza el cerdo en harina de maíz.
- 4°. Fríe el cerdo en una sartén hasta que esté cocinado, tardará de 4 a 5 minutos.
- 5°. Corta la piña y el pimiento en dados.
- 6°. Pon 2 cucharadas de aceite en una sartén y, cuando el aceite esté templado, añade 1 cucharada de salsa de soja, 1 cucharada de vinagre de arroz, 3 cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de azúcar y mézclalo todo bien.
- 7°. Añade poco a poco una mezcla de harina de maíz con agua para espesar la salsa.
- 8°. Añade el cerdo, la piña y el pimiento y saltéalo todo durante unos 4-5 minutos.

XinYan Lin

B1, Spagnolo come lingua straniera

PASSATEMPI

Trova le 7 differenze:



Come si chiamano questi utensili?



Soluzioni:
1- la pentola
2- le posate
3- il matterello
4- il colino
5- l'insalatiera
6- il mestolo
7- il tagliere
8- il vassoio
9- l'apribottiglie
10- la piastra
11- la padella
12- l'imbuto

COLLABORAZIONI

Manuel Caldero

A2

Iván Munguia

B2.2

Andrés Fidalgo

A1

Nieves Caminero Ruiz

A2

Angela Lancione

Assistente di lingua

Mónica García Grijalvo

B2.2

Bárbara Castellanos Fernández

B2.2

Agnieszka Bogaczyk

B1 Spagnolo

Olga Nastasenکو

B1 Spagnolo

Emine Köşker

B1 Spagnolo

Jaouad Elyousfi

B1 Spagnolo

Karla Andrade Bortolucci

B1 Spagnolo

Mengzi Yu

B1 Spagnolo

Xin Yan Lin

B1 Spagnolo

06

RITRATTI & RIFLESSI

RIVISTA DI STUDENTI DI ITALIANO

