

# Benvenuti

## Mini lexique de cuisine italienne

### Antipasti

Légumes, charcuterie et poisson servis ensemble en entrée ou en hors-d'œuvre.

### Baba à la catanese

Gâteau napolitain à base de rhum, présenté sous forme de champignon.

### Bottarga

... ou poutargue dans le sud de la France, est une spécialité méditerranéenne à base d'œufs de mulets salés et séchés, parfois servie en lamelles.

### Bresaola

Fines tranches de bœuf salées et séchées que l'on mange crues, généralement en entrée.

### Bruschetta

Tartine de pain grillé sur laquelle on frotte de l'ail avant d'assaisonner avec de l'huile d'olive, accompagnée de légumes ou de viande.

### Canelloni

Pâtes roulées et farcies avec de la viande hachée et de la sauce tomate.

### Caponata

Variante sicilienne de la ratatouille. Plat composé d'aubergines, de tomates, de céleri, d'olives vertes et de câpres cuits avec un verre de vinaigre. Il se mange chaud ou froid.

### Capuccino

Il faut ajouter de la mousse de lait et du cacao en poudre sur un *Espresso* pour obtenir un capuccino.

### Casareccia

Nom du plat préparé à partir des *casarecce*, une des nombreuses variétés de pâtes italiennes, assez petite et qui ressemble à deux spaghettis enlacés.

### Escalope milanaise

Escalope de veau panée un mélange d'œuf, de chapelure et de parmesan, puis cuite à la poêle.

### Fegato alla Veneziana

Petits morceaux de foie de veau farinés, cuits à la poêle et généralement servis avec de la polenta.

# Benvenuti

## Mini lexique de cuisine italienne

### Fontina

Fromage à base de lait de vache, présenté sous forme de meule.

### Fritelle

Beignets originaires de Toscane. La garniture peut varier (pommes, *ricota*, etc.)

### Fusili

Variété de pâtes italiennes, avec un aspect torsadé.

### Garganelli

Variété de pâtes italiennes à base d'œufs, avec une forme assez proche de celle des *penne rigate*.

### Gnocchi

Pâtes à base de farine de blé dur ou tendre et de pommes de terre. C'est également le nom donné à une préparation composée de semoule de blé dur et de fromage gratinée au four. Cette préparation porte le nom de gnocchi à la romaine.

### Grana padano

Fromage à base de lait de vache, utilisé râpé dans certaines recettes de cuisine. Texture proche de celle du parmesan.

### Lasagne

Plat réalisé en superposant une couche de plaque de pâtes, une autre de viande et une troisième de sauce béchamel.

### Limoncello

Liqueur de citron, servie en apéritif ou en digestif.

### Mascarpone

Fromage italien très gras qui peut être assimilé à la crème fraîche. Le mascarpone entre dans la composition du célèbre tiramisu.

### Melanzane marinate

Aubergines coupées en longueur et cuites au four. Elles sont ensuite mélangées avec de l'ail, de l'huile d'olive et du vinaigre et marinent pendant douze heures.

### Mesclun

Pousses et feuilles issues de plantes potagères mélangées et assaisonnées avec de l'huile d'olive.

# Benvenuti

## Mini lexique de cuisine italienne

### **Mortadelle**

Gros saucisson à base de porc, généralement servi en tranches très fines.

### **Mousse d'amaretti**

Petits gâteaux à base d'amande en poudre. Souvent comparé à des macarons.

### **Mozzarella di bufala**

Fromage italien élaboré à partir de lait de bufflonne.

### **Osso bucco**

Plat traditionnel milanais, préparé à base de tronçons de jarret de veau. L'os est cuit avec la viande.

### **Panna cotta**

Dessert à base de crème et de lait. On y ajoute de la gélatine pour le rendre plus consistant.

### **Panettone**

Brioche fourrée avec des fruits, qui se dégustent traditionnellement durant les fêtes de fin d'année.

### **Parmesan**

Fromage italien à l'aspect granuleux, élaboré à partir de lait de vache.

### **Pecorino romano**

Fromage à base de lait de brebis. Il est enduit d'huile d'olive durant l'affinage.

### **Peperonata**

... ou la célèbre piperade du sud-ouest. Plat à base de poivrons, oignons, tomates auquel on ajoute des épices et du basilic.

### **Pesto**

Basilic, pignons de pain, ail et huile d'olive sont mixés. Il existe des variantes avec des tomates ou des épinards.

### **Piccata**

Escalope de veau qui a la particularité d'être ronde.

### **Pizza**

Pâte à pain étalée en rond et recouverte d'ingrédients variés. C'est le plat typique, par excellence !

# Benvenuti

## Mini lexique de cuisine italienne

### Polenta

Bouillie à base de semoule ou de farine de maïs. Elle peut également être présentée sous forme de galette après avoir été cuite à la poêle.

### Ravioli

De forme carrée, le ravioli est constitué de pâte farcie avec une préparation à base de viande, et cuit dans l'eau bouillante.

### Ricotta

Produit laitier tiré de la coagulation des séroprotéines, à une température d'environ 80 degrés.

### Rigatoni

Variété de pâte, qui a la forme d'un tube.

### Saltimbocca

Plat composé d'escalope de veau, de jambon italien et de feuilles de sauge. Ces ingrédients sont piqués ensemble avec un cure-dent puis cuits à la poêle.

### Sauce bolognaise

Sauce à base de viande de bœuf et de porc hachée, de tomate, d'oignon et de vin rouge.

### Sauce Moncenisio

Sauce préparée à partir du *Blu del Moncenisio*, fromage originaire du village de Moncenisio.

### Speck

Jambon cru fumé, originaire du sud de l'Italie.

### Stracotto

Pièce de bœuf cuite longuement dans une cocotte. *Stracotto* se traduit par « trop cuit » en français.

### Tagliata

Pièce de bœuf cuite à la poêle puis coupée en lamelle. Se sert généralement sans accompagnement.

### Tiramisu

Dessert vénitien à base de café, d'œuf, de mascarpone et de boudoirs.

### Vitello tonato

Veau accompagné d'une sauce à base de mayonnaise, de thon et d'huile d'olive.

# Benvenuti

## Mini lexique de cuisine italienne

### **Zuccotto**

Dessert qui a la forme d'un dôme à base de biscuits, de cognac et de chocolat. Après l'avoir préparé, il faut le laisser toute une nuit au congélateur avant de le déguster !