ITALIANO VERO · LE SITUAZIONI

A tavola in Puglia

Puglia의 요리

Puntata 1
제1회

I tre da ricordare 꼭 기억할 세 가지

Orecchiette alle cime di rapa
Pasta a orecchie, verdura amara.
손으로 빚은 파스타와 쌉쌀한 나물

Burrata
Mozzarella fuori, panna dentro.
겉은 치즈, 속은 크림

Panzerotto
Mezzaluna fritta, pomodoro e mozzarella.
토마토와 치즈를 넣은 튀김빵

E poi 자주 나오는 요리

Focaccia barese
Pane alto, pomodorini e olive.
토마토와 올리브를 올린 두툼한 빵

Tiella
Riso, patate e cozze al forno.
쌀·감자·홍합

Puccia
Pane farcito del Salento.
Salento의 속을 채운 빵

Pasticciotto
Frolla e crema, caldo.
Lecce의 과자. 따뜻할 때

Frisella
Pane secco, acqua e pomodoro.
물에 적셔 먹는 딱딱한 빵

Cartellate
Pasta fritta nel miele.
꿀에 버무린 튀김 과자

Da bere 마실 것

acqua naturale / frizzante / leggermente
L'ultima è la via di mezzo: si dice solo «leggermente».
탄산 없음 / 탄산 / 약탄산 (leggermente라고만 해도 통합니다)

Primitivo · Negroamaro
I rossi di qui.
이 지역의 레드 와인

latte di mandorla · caffè
Senza alcol, freddo · espresso a fine pasto.
아몬드 밀크 · espresso

Le quattro domande 네 가지 질문

Che cos'è?
이건 뭐예요?

Cosa c'è dentro?
안에 뭐가 들어 있어요?

È di pesce? / di carne? / di verdura?
생선 요리예요? / 고기? / 채소?

È crudo o cotto?
날것이에요, 익힌 거예요?

Il menù, in cinque parole 메뉴의 다섯 가지 항목

antipasto
Per primo — la burrata.
전채

primo
Pasta, riso, zuppa.
첫 번째 요리

secondo
Carne o pesce, da solo.
두 번째 요리

contorno
Le verdure, a parte.
곁들이는 요리

dolce
Alla fine.
디저트

Le parole del cibo 음식 단어

pane 빵	olio d'oliva 올리브유	pomodoro 토마토	formaggio 치즈	verdura 채소
pesce 생선	cozze 홍합	carne 고기	riso 쌀	pasta 파스타
crudo 날것의	cotto 익힌	al forno 오븐에 구운	alla griglia 석쇠에 구운	fritto 튀긴
fresco 신선한	dolce 단	salato 짭짤한	amaro 쓴	piccante 매운