



Il pranzo di Natale in Calabria

In Calabria, il 24 dicembre, "la vigilia", non si mangia carne, i piatti tipici sono gli spaghetti alle vongole e il baccalà¹ con le olive e i peperoni. I famosi dolci di Natale, Panettone e Pandoro sono cibi del Nord Italia. Il 25 dicembre tradizionalmente tutta la famiglia si riunisce a tavola per il pranzo di Natale.

1. Adesso, create il menu di un classico pranzo di Natale calabrese.

Completate la carta, dall'antipasto al dolce e mettete in ordine i piatti e le bevande dell'elenco.

- capretto² al forno
- olive e melanzane³ sott'olio
- cicerata⁴ al miele
- patate al forno
- Cirò rosso⁵
- amaro
- ravioli ripieni con ricotta⁶ e spinaci al sugo di lepre⁷
- insalata mista con lattuga, rucola e finocchi
- limoncello
- fichi secchi ripieni al cioccolato
- affettati e formaggi misti
- spumante
- carne di maiale al sugo di pomodoro
- fusilli fatti in casa al sugo di carne



ANTIPASTI:

PRIMI PIATTI:

SECONDI PIATTI:

CONTORNI:

DOLCI:

VINI:

LIQUORI:

Vocabolario:

1 il baccalà: Stockfisch; 2 il capretto: Zicklein; 3 le melanzane: Auberginen; 4 la cicerata: Teigbällchen, die so ähnlich aussehen wie Kichererbsen (ceci); 5 Cirò rosso: vino D.O.C. prodotto nella zona di Cirò Marina in provincia di Crotone; 6 la ricotta: Frischkäse; 7 al sugo di lepre: Tomatensoße mit Hasenfleisch

Foto: thinkstock (Hemera)



Il pranzo di Natale in Calabria

Un piatto tradizionale calabrese del periodo natalizio

2. Prepariamo insieme la cicerata.

Die Zubereitungsanweisung des Rezeptes ist leider unvollständig. Ergänzen Sie diese mit den angegebenen Verben.

La cicerata

Ingredienti per l'impasto

- 500g di farina
- 100g di zucchero
- 4 uova
- 1 scorza di limone grattugiata¹
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1/2 bustina di lievito²
- 1/2 bicchiere di liquore d'arancia o sambuca
- sale
- olio per friggere³

Ingredienti per lo sciroppo

- 200g di miele
- 60g di zucchero
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- 1 scorza di limone
- frutta candita⁴



Preparazione:

_____ tutti gli ingredienti, _____
 per bene e _____ la pasta
 per 30 minuti. Quindi, _____ ancora la
 pasta. Poi _____ la pasta a palline e
 _____ in molto olio. _____
 su carta assorbente. _____ il miele in una
 pentola e _____ con l'acqua e lo zucchero,
 _____ il succo di arancia e la scorza di limone
 e _____ lo sciroppo per pochi minuti. A questo
 punto _____ le palline nello sciroppo per circa
 30 secondi. Dopo questo _____ le palline in un
 piatto come una piramide. _____ con miele caldo e
 frutta candita.

mescolare⁵ tagliare⁶ ?
 scolare⁷ lasciare riposare⁸
 impastare⁹ friggere³
 mettere¹⁰ sistemare¹¹
 aggiungere¹² passare¹³
 scaldare¹⁴ fare bollire¹⁵
 decorare¹⁶ lavorare¹⁷

Foto: shutterstock (Giuseppe Parisi)

Vocabolario:

- 1 la scorza grattugiata: abgeriebene Schale; 2 il lievito: Hefe; 3 friggere: frittieren; 4 la frutta candita: kandierte Früchte;
 5 mescolare: mischen; 6 tagliare: schneiden; 7 scolare: abtropfen lassen; 8 lasciare riposare: ruhen lassen; 9 impastare: kne-
 ten; 10 mettere: hineingeben; 11 sistemare: anrichten; 12 aggiungere: hinzufügen; 13 passare: wälzen; 14 scaldare: erhitzen;
 15 fare bollire: kochen; 16 decorare: verziern; 17 lavorare: verarbeiten



1. Il menu del pranzo di Natale:

ANTIPASTI: affettati e formaggi misti - olive e melanzane sott'olio;

PRIMI PIATTI: ravioli al sugo di lepre - fusilli fatti in casa al sugo di carne;

SECONDI PIATTI: capretto al forno - carne di maiale al sugo di pomodoro;

CONTORNI: insalata mista - patate al forno; DOLCI: cicerata al miele - fichi secchi ripieni al cioccolato; VINI: Cirò rosso - spumante; LIQUORI: limoncello - amaro.

2. Preparazione della cicerata:

Mescolare tutti gli ingredienti, impastare per bene e lasciare riposare la pasta per 30 minuti. Quindi, lavorare ancora la pasta. Poi tagliare la pasta a palline e friggere in molto olio. Scolare su carta assorbente. Mettere il miele in una pentola e scaldare con l'acqua e lo zucchero, aggiungere il succo di arancia e la scorza di limone e fare bollire lo sciroppo per pochi minuti. A questo punto passare le palline nello sciroppo per circa 30 secondi. Dopo questo sistemare le palline in un piatto come una piramide. Decorare con miele caldo e frutta candita.