

# VOCABOLARI PER CUCINE DA INCUBO

## INGREDIENTI

**l'aceto**-> (el vinagre) *prodotto della fermentazione di liquidi alcolici, come vino, birra ecc., a opera di microrganismi, usato come condimento, conservante di cibi*

**l'anguria**-> (la sandía) *chiamata anche cocomero o melone d'acqua*

**l'arancia**-> (la naranja) *frutto dell'arancio*

**la acciuga**-> (la anchoa / boquerón) *caratteristico pesce del Mediterraneo dal corpo affusolato, di colore argenteo con riga dorsale blu SIN alice*

**la carota**-> (la zanahoria) *pianta erbacea con foglie frastagliate e fiori composti, coltivata per la radice di colore arancione*

**biscotti** -> (galletas) *piccolo dolce secco e croccante di varie forme che ha come ingredienti farina, zucchero, burro, uova con aggiunta di vari aromi*

**il burro**-> (la mantequilla) *sostanza grassa alimentare di colore bianco avorio, ottenuta dai grassi contenuti nel latte vaccino*

**le cozze**-> (los mejillones)

**la cipolla**-> (la cebolla) *pianta erbacea dotata di foglie lunghe e cilindriche, fiore a ombrella, bulbo commestibile formato da strati carnosi sovrapposti ricoperti da tuniche sottili che seccano*

**la fragola**-> (la fresa)

**il formaggio** -> (el queso) *prodotto che si ricava dal latte per coagulazione SIN cacio: f. fresco, stagionato*

**I funghi** -> (los champiñones)

**la mela** -> (la manzana) *il frutto del melo dalla forma sferica, buccia sottile variamente colorata, polpa bianca ricca di vitamine*

**mirtillo** -> (arándano) *piccola pianta arbustiva, tipica dei boschi alpini italiani; ha frutti commestibili di colore blu molto scuro, a bacca, di sapore dolce*

**l'olio** -> (el aceite) *sostanza di consistenza fluida e untuosa, più leggera dell'acqua e insolubile in essa; a seconda della provenienza si distinguono gli oli vegetali (o. di oliva, di semi, di arachide, di soia, di girasole*

**il pisello** -> (el guisante) *pianta erbacea leguminosa con foglie pennate, fiori bianchi o colorati, frutti in forma di legumi con semi verdi*

**il pomodoro** -> (el tomate)

**il riso** -> (el arroz)

**l'uovo / le uova** -> (el huevo / los huevos) *L'uovo degli animali ovipari: u. di pesce, di uccello*

## VERBI

**arrostitire / arrostito**-> (asar / asado) *cuocere qualcosa a fuoco vivo*

**bollire / bollito**-> (hervir / hervido) *di liquidi, essere o entrare in ebollizione: l'acqua bolle a 100 gradi*

**condire** -> (aliñar) *insaporire un cibo, spesso con specificazione delle sostanze aggiunte come condimento*

**digiunare** -> (ayunar) *astenersi dal cibo o privarsi di determinati cibi*

**friggere** -> (freir) *detto di alimenti, cuocere immersi in olio bollente*

**mangiare**-> (comer) *ingerire, masticando e deglutendo, una sostanza solida: m. pesce, frutta*

**mescolare**-> (mezclar) *unire un elemento a un altro, per ottenere un composto*

**riscaldare** -> (recalentar) *far ritornare caldo ciò che si era raffreddato*

**scolare** -> (escurrir) *detto di panni o recipienti bagnati, perdere a poco a poco il liquido*

**tagliare** -> (cortar) *dividere qlco. in più parti o staccarne una o più parti dal resto per mezzo di uno strumento affilato*

**tritare** -> (triturar) *ridurre qlco. in piccoli pezzi, tagliando, se riferito a verdure o carni, pestando, se riferito a materiali in grana*

## ALTRE NOMI

**acerbo**-> (inmaduro, verde) *che non ha raggiunto la maturazione, di sapore aspro, specialmente riferito alla frutta*

**bruciato**-> (quemado) *arso dal fuoco o da altra fonte di calore*

**la colazione**-> (el desayuno) *primo pasto della giornata consumato dopo il risveglio*

**croccante** -> (crujiente) *che scricchiola, che crocchia quando si spezza o taglia o frantuma*

**il cuoco/ la cuoca** -> (el cocinero/ la cocinera) *chi per professione cucina in case, ristoranti, alberghi ecc.*

**il pranzo**-> (el almuerzo) *il pasto che gener. viene consumato intorno a mezzogiorno*

**la ricetta**-> (la receta) *indicazione degli ingredienti, delle modalità di preparazione di un cibo, di una bevanda o di un composto: libro di ricette*

**saporito**-> (sabroso) *ricco di sapore, che ha un buon sapore*

**untuoso**-> (aceitoso) *di cosa che unge e rilascia grasso*

## UTENSILI

**il bicchiere** -> (el vaso) *piccolo recipiente di varie fogge usato per bere*

**una brocca** -> (una jarra) *recipiente per liquidi, con base e collo più stretti della pancia, uno o due manici e beccuccio*

**il coltello** -> (el cuchillo) *strumento da taglio, usato anche come arma, costituito da una lama affilata da una sola parte inserita in un manico:*

**la credenza** -> (el armario) *mobile in cui si tengono stoviglie, posaterie, bicchieri o alimenti, gener. composto da una parte bassa a ripiani, chiusa da sportelli, e da un'alzata a ripiani aperta o chiusa*

**il cucchiaio** -> (la cuchara) *posata da tavola o da cucina costituita da una parte ovale leggermente concava sostenuta da un manico, che serve per raccogliere cibi liquidi o semisolidi*

**la forchetta** -> (el tenedor) *Posata per portare i cibi alla bocca, formata da un manico e da un certo numero di denti o rebbi (in genere quattro)*

**il lavandino** -> (el fregador) *impianto simile al precedente, con carico e scarico d'acqua, collocato in cucina e usato per lavare stoviglie, verdure ecc*

**la padella** -> (la sartén) *utensile da cucina in metallo, tondo e basso, provvisto di un lungo manico*

**la pentola** -> (la olla) *recipiente da cucina, perlopiù in metallo, munito di due manici, utilizzato per cuocere le vivande*

**il piatto** -> (el plato) *stoviglia di forma quasi sempre circolare, usata per servire e mangiare le vivande*

**piano cottura** -> (placa eléctrica, vitrocerámica) *puoi trovare piano cottura a gas o piano cottura elettrico*

**posate** -> (cubiertos) *ciascuno degli utensili (cucchiaio, coltello e forchetta) che si usano a tavola per mangiare*

**il rubinetto** -> (el grifo) *dispositivo che, applicato all'estremità di una tubatura, regola l'afflusso del fluido che in essa è convogliato*

**lo stampo** -> (el molde) *utensile da cucina in cui si cuociono o si versano alimenti semiliquidi che, indurendosi, ne prendono la forma*

**la teglia** -> (la cazuela del horno) *recipiente da cucina rotondo o rettangolare, con sponde molto basse, in terracotta, metallo smaltato o altro materiale, usato per cuocere i cibi al forno*

**il tovagliolo** -> (la servilleta) *piccolo quadrato di tessuto o di carta che si usa a tavola per pulirsi la bocca e le mani o per evitare di sporcarsi gli abiti*

**il vassoio** -> (la bandeja) *grande piatto piano, con bordi rialzati, di forma in gen. rettangolare o ovale, che serve perlopiù per posarvi i servizi e le vivande da portare in tavola*