

Bruschette al pomodoro

Bruschette al pomodoro sind eine in Italien allgegenwärtige Vorspeise, die sich sehr leicht zubereiten lässt. Der Name *bruschetta* stammt aus dem regionalen Begriff *bruscare*, der so viel wie „rösten“ bedeutet.

Preparazione: 15 minuti Cottura: circa 7 minuti per 4 persone



Ingredienti:

- 4 fette di pane bianco
- 4 pomodori aromatici
- 8 foglie di basilico
- 1 **spicchio** d'aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

1 Lavate i pomodori, liberateli dai **semi**, tagliateli a pezzetti e metteteli in una **ciotola**. Aggiungete il basilico **spezzettato** a mano e **condite** il tutto con olio d'oliva, sale e pepe a piacere.

2 Tagliate il pane a fette abbastanza **spesse** (circa 2–3 centimetri). È meglio che le fette di pane non siano troppo **sottili**, perché altrimenti potrebbero rompersi.

3 Mettete le fette di pane nel forno, nel **tostapane** oppure su una **padella**. Fatele **abbrustolire** da entrambi i lati.

4 Quando il pane è ben caldo e **croccante**, mettetelo su un piatto. **Strofinare** quindi lo spicchio d'aglio sulle fette di pane.

5 **Distribuite** i pezzetti di pomodoro conditi sulle fette di pane e aggiungete eventualmente un po' di olio d'oliva. Servite le bruschette ancora calde.

LO SAPEVATE?

Questa è la ricetta classica delle bruschette al pomodoro. Per preparare le bruschette alle verdure potete aggiungere dei **peperoni fritti**, degli **asparagi** e del **prezzemolo**. In Campania si mangia anche la bruschetta caprese, che si prepara con mozzarella, pomodorini, olive e origano. La bruschetta caprese, come anche l'insalata caprese, prende il nome non dalla **capra**, ma dall'isola di Capri, nel Golfo di Napoli.



abbrustolare
asparago *m*
capra *f*
ciotola *f*
condire
croccante
distribuire
fritto
padella *f*

rösten
Spargel
Ziege
Schüssel
anmachen
knusprig
verteilen
hier: gebraten
Bratpfanne

peperone *m*
prezzemolo *m*
seme *m*
sottile
spesso
spezzettare
spicchio *m*
strofinare
tostapane *m*

Paprika
Petersilie
Samen
dünn
dick
zerkleinern
hier: Zehe
einreiben
Toaster

Esercizio 1:

Imperativo. Setzen Sie die angegebenen Verben in der 2. Person Plural des Imperativs ein und ergänzen Sie das Rezept der *Bruschetta caprese*!

aggiungere condire versare tagliare (2x)
mettere distribuire strofinare

1. le olive a metà, i pomodorini in quarti e la mozzarella a pezzetti. 2. la mozzarella, i pomodorini e le olive in una ciotola. 3. origano e basilico e 4. il tutto con olio d'oliva, sale e pepe.

5. il pane a fette e 6. le fette di pane nel forno. Quando il pane è caldo e croccante, 7. lo spicchio d'aglio sulle fette di pane. Poi 8. il contenuto della ciotola sulle fette di pane e servite le bruschette ancora calde.

Esercizio 2:

Contrari. Ordnen Sie folgenden Adjektiven ihr Gegenteil zu!

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 1. <input type="checkbox"/> fresco | a) gassato |
| 2. <input type="checkbox"/> dolce | b) conservato |
| 3. <input type="checkbox"/> salato | c) amaro |
| 4. <input type="checkbox"/> sottile | d) spesso |
| 5. <input type="checkbox"/> ottimo | e) insipido |
| 6. <input type="checkbox"/> alcolico | f) disgustoso |
| 7. <input type="checkbox"/> liscio | g) analcolico |

LO SAPEVATE?

Ottimo è un superlativo assoluto irregolare di buono e significa appunto "molto buono, buonissimo". Se parlate di cibo, invece di ottimo potete anche dire squisito o eccellente.

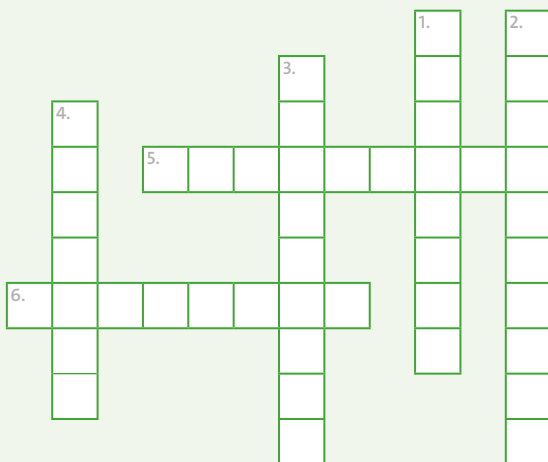
Esercizio 3:

Frase in disordine. Bringen Sie folgende Floskeln in die richtige Reihenfolge!

- Prima di tutto facciamo un bel brindisi.
- Hmmm, è proprio buono!
- Buon appetito!
- A tavola! Il pranzo è pronto!
- Grazie, altrettanto.
- Cin cin! Alla salute!
- Allora, vi piace?

Esercizio 4:

Cruciverba. Lösen Sie das Kreuzworträtsel!



Orizzontali:

5. Serve a portare il cibo in bocca.
6. È la prima cosa che si mette quando si prepara la tavola.

Verticali:

1. Serve a tagliare la carne.
2. Nei ristoranti a volte sono di carta.
3. C'è quello da champagne e quello da vino.
4. Serve a portare le tazzine di caffè in tavola.