

La Cucina Italiana (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)



POLENTA
В КАЧЕСТВЕ ХЛЕБА НА
СЕВЕРЕ ИТАЛИИ
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПОЛЕНТА-
ЛЕПЕШКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ
МУКИ



В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ КОПЧЕННЫХ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ





В итальянской кухне много всевозможных мучных изделий - пирожные "панеттоне", миланские булочки с виноградом и фруктами, торт с миндалем, миндальные пирожные, "панфорт", фрителле. А также итальянцы готовят просто изумительное мороженое

•





ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК



ОБЕД



УЖИН



**НЬОККИ это небольшие
круглые или овальные клецки,
которые отваривают или
запекают**



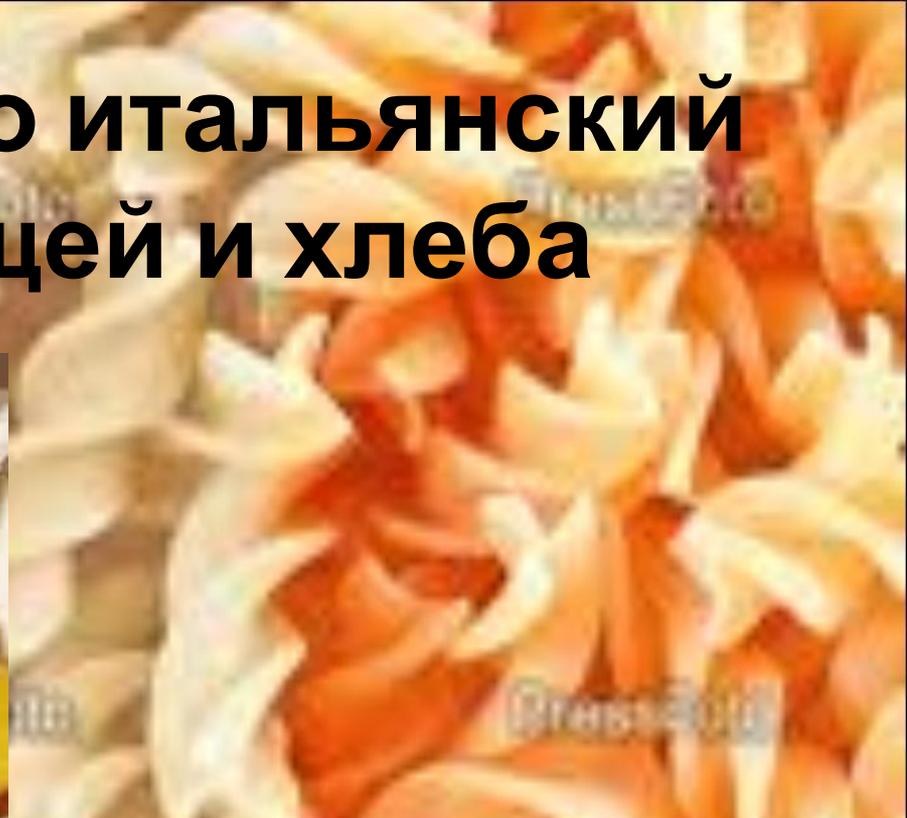
**РАВИОЛИ - квадратные
пельмени с начинкой,
распространенные в
некоторых областях Италии.**



Лазанья



Панцанелла - это итальянский салат из овощей и хлеба



**Панна кота (Panna cotta) - это
нежнейший соблазнительный
десерт из сливок и желатина**



Тирамису - одно из самых знаменитых итальянских блюд.



ΚΟΦΕ



ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА

Италия славится древними традициями виноделия, корни которых гораздо глубже, чем во Франции. Виноградная лоза на Апенинском полуострове культивируется более 2500 лет, а древние греки называли Италию Оечотрия, что значит "страна вин".

