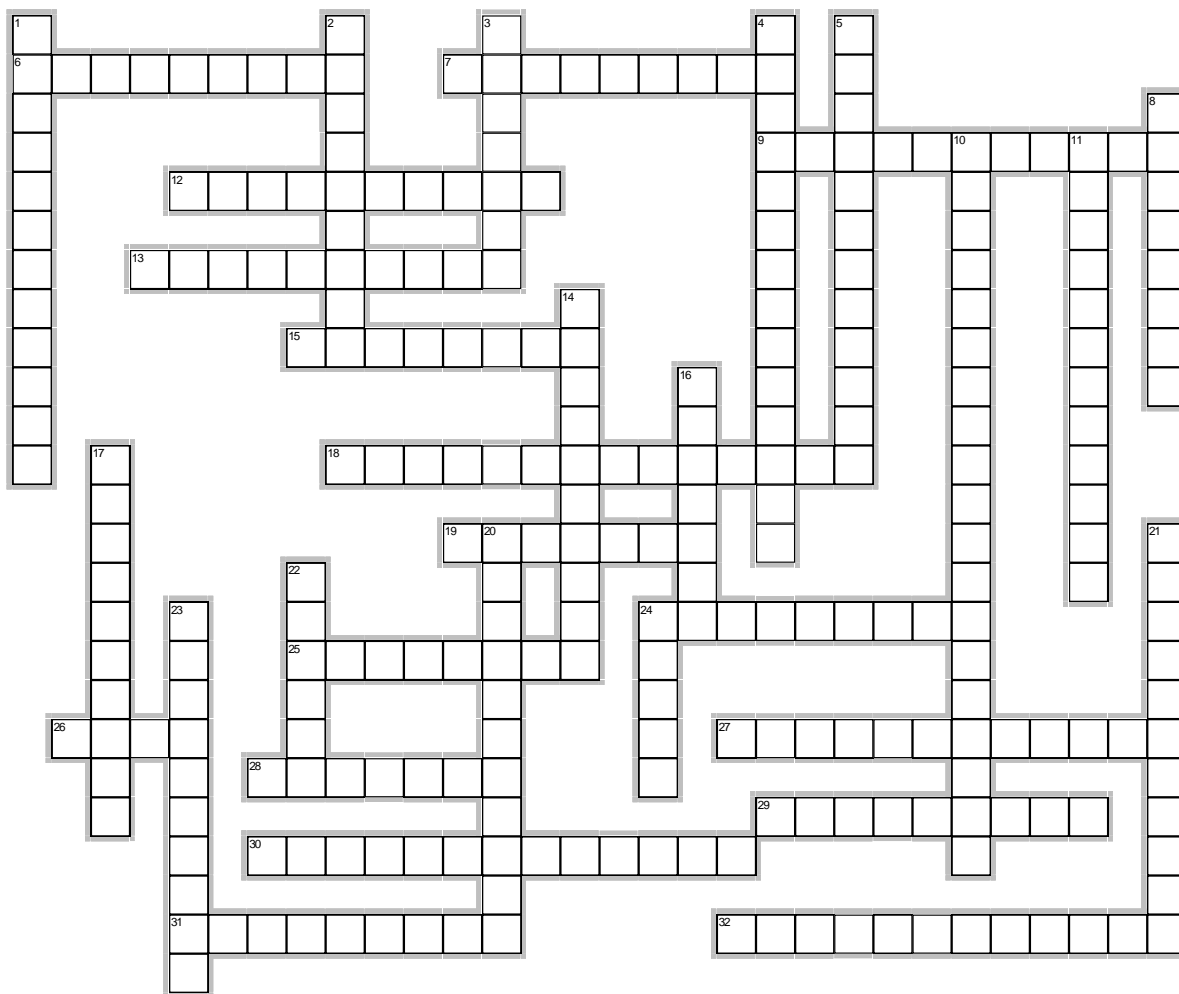


# Cruciverba 49 - La Cucina

©Lingua Italiana 2024



## Orizzontale

- Un coltello a forma di mezzaluna, utilizzato per tritare finemente erbe o verdure.
- Uno strumento con denti affilati utilizzato per ridurre il cibo, come formaggio o verdure, in briciole o strisce.
- Un supporto speciale per far asciugare la pasta fatta in casa.
- Un libro con una raccolta di ricette.
- Recipiente di plastica o metallo bucherellato, usato per separare la pasta cotta dall'acqua di cottura.
- È un apparecchio da cucina utilizzato per misurare il peso.
- Un piccolo attrezzo con una lama regolabile per affettare il tartufo fresco in fette sottili.
- Pentola dal bordo basso e con il manico lungo, usato per friggere.
- Questa parte delle posate esisteva già ai tempi dei Romani ed è composta da un manico con tre o quattro punte.
- Uno strumento per dosare un determinato volume di liquido.
- Un piccolo apparecchio, ideato da Alfonso Bialetti nel 1933, che serve a fare il caffè in casa.
- Una sorta di setaccio manuale che viene utilizzato per fare la passata di pomodoro, schiacciando i pomodori e separando semi e bucce.
- All'interno di questo utensile puoi scaldare il cibo. In genere ha una forma rotonda, con uno o più manici e un coperchio separato.
- Uno strumento in cucina utilizzato per riscaldare l'acqua fino a farla bollire.
- Apparecchio che pulisce automaticamente piatti, bicchieri e posate.
- Un elettrodomestico che viene utilizzato per tostare o abbrustolire fette di pane.
- Una grande spatola di legno o metallo con un manico per spingere le pizze dentro e fuori dal forno a legna. [4,3,5]

## Verticale

- Il piccolo bicchierino di liquore che si beve dopo il caffè, alla fine di un pasto.
- Uno strumento utilizzato per rimuovere il tappo dalla bocca delle bottiglie.
- Cuscinetto in stoffa per prendere teglie calde.
- Uno dei più famosi chef italiani di Modena che ha contribuito alla cucina italiana moderna. [7,7]
- Uno strumento utilizzato in cucina per spremere i frutti degli agrumi al fine di ricavarne il succo.
- Una superficie piatta e resistente utilizzata come base per tagliare il cibo.
- Uno dei libri di cucina più conosciuti e popolari d'Italia con oltre 2000 ricette provenienti da tutte le regioni italiane. [2,9,1,7]
- Un panno di lino utilizzato per asciugare i piatti e altri utensili da cucina.
- Utensile da cucina per stendere l'impasto in modo piatto e uniforme.
- Viene utilizzato per macinare finemente erbe, spezie o altri ingredienti schiacciandoli.
- Un apparecchio elettrico con una lama rotante in un contenitore, utilizzato per mescolare, frullare o tritare cibi o bevande.
- Un utensile da cucina utilizzato per aprire scatole di metallo.
- Un coltello a forma di ruota, progettato appositamente per tagliare la pizza in fette uguali.
- In cucina non c'è posto per il pensiero, solo per .... [1,5]
- Utile per sbucciare verdure come patate e carote.
- Un apparecchio in cucina per cuocere o arrostitire.

\*[2,6] = due parole, una di due lettere e una di sei