

Il Natale in Italia – Weihnachten in Italien

Il Pranzo di Natale – das Mittagessen zu Weihnachten.

In Italia il Natale viene festeggiato in molte famiglie la mattina del 25 dicembre. Dopo la messa mattutina e lo scambio dei doni si festeggia con un ricco pranzo natalizio. In Italien wird Weihnachten in vielen Familien am Morgen des 25. Dezembers gefeiert. Nach der Messe am Morgen werden die Geschenke ausgetauscht und ein großes Festessen veranstaltet.

La studentessa del corso di italiano Q12 **Maja Hübner** per una presentazione ha preparato un menu tipico veronese. Lasciatevi ispirare dalle bontà del veronese che Maja ha scelto per voi.

Die Schülerin Maja Hübner der Q12 hat ein typisches Essen aus Verona im Rahmen einer Referatsreihe in der Q12 herausgesucht. BUON APPETTITO.

Primi piatti tipici – typischer erster Gang

RISOTTO AL TASTASAL



- un risotto con l'impasto di carne di maiale



con sale e pepe

- l'origine della preparazione:
„tastare“ ➡ provare la quantità del sale
della carne per la produzione dei salumi

TORTELLINI DI VALEGGIO

- fatti a mano
- ripieni con carne
- mangiati con il burro di salvia o in brodo
- conosciuti come i „Nodi d'Amore“



Secondi piatti tipici - Hauptspeise

IL LESSO CON LA PEARÀ



- bollito misto ➡ carne di manzo cotto
- purea/salsa con pepe: la pearà
 - ➡ molto cremosa
 - ➡ consistenza burrosa

Il dolce: E per finire non può mancare il delizioso- das Dessert

IL PANDORO



- un dolce molto tipico e famoso d'Italia
- viene consumato soprattutto nel periodo di Natale 
- simile al „Panettone“
- inventato da Domenico Melegatti nel 1894

Risorse delle immagini:

[Risotto al tastasal - Nicola Poltronieri - Receta - Canal Cocina](#)

[Tortellini classici di Valeggio con burro e salvia - Picture of La Torre, Valeggio Sul Mincio - Tripadvisor](#)

[Bollito misto con pearà - Picture of Ristorante dell'Azienda Agricola Manzati, Sona - Tripadvisor](#)

[Pandoro \(Verona Christmas Cake\) Recipe \(thespruceeats.com\)](#)