



## LESSICO OGGETTI DI NATALE

<b>sciarpa</b>	<b>Babbo Natale</b>	<b>pandoro</b>
		
<b>regalo</b>	<b>luci</b>	<b>albero di Natale</b>
		
<b>maglione</b>	<b>giocattolo</b>	<b>biglietto</b>
		
<b>presepe</b>	<b>palline</b>	<b>panettone</b>
		



## IDEE IN CUCINA

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Le lasagne sono un piatto comune in Italia durante le feste.

**Ingredienti:** lasagne, ragù, besciamella, parmigiano.

**Procedimento:**

- Prepara il ragù: soffriggi carote, sedano, cipolle. Aggiungi la carne macinata, il pomodoro e fai cuocere.
- Prepara la besciamella: unisci in una pentola il burro, il latte, la farina, il sale e la noce moscata.
- In una teglia, crea degli strati: besciamella, lasagne, ragù e parmigiano. Ripeti fino a riempire la teglia.
- Cuoci in forno per 30-40 minuti a 200°.

È un piatto ricco e perfetto per il pranzo natalizio.

### ARROSTO DI VITELLO CON PATATE

Un secondo semplice e molto diffuso.

**Ingredienti:** carne di vitello, rosmarino, olio, sale, vino bianco e patate.

**Procedimento:**

- Metti la carne in una teglia con sale, rosmarino, e olio.
- Versa un po' di vino bianco.
- Aggiungi le patate tagliate a pezzi intorno alla carne.
- Inforna per circa un'ora a 200°, rigirando di tanto in tanto.

È un piatto perfetto da condividere con tutta la famiglia.



## **STRUFFOLI NAPOLETANI**

**Dolce natalizio super tradizionale.**

**Ingredienti: farina (300 g), 2 uova, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di burro, scorza di limone, miele (200 g), zuccherini colorati.**

**Procedimento:**

- **Mescola farina, uova, burro, zucchero e scorza di limone fino a ottenere un impasto morbido.**
- **Fai riposare 30 minuti.**
- **Forma dei rotolini e tagliali a pezzetti piccoli come nocchie.**
- **Friggi gli struffoli in olio caldo finché diventano dorati.**
- **Scalda il miele in un pentolino e poi mescolaci dentro gli struffoli fritti.**
- **Sistema tutto su un piatto e decora con zuccherini colorati.**

**Risultato: un dolce natalizio “da festa”, super allegro e molto italiano.**

## **CREMA AL MASCARPONE**

**Ricetta tipica per accompagnare il panettone e il pandoro.**

**Ingredienti: mascarpone (250 g), 2 uova, 3 cucchiai di zucchero.**

**Procedimento:**

- **Monta i tuorli con lo zucchero finché non diventano bianchi e spumosi.**
- **Aggiungi il mascarpone poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto.**
- **Monta gli albumi a neve.**
- **Incorpora gli albumi alla crema e fai riposare in frigo.**

**Risultato: una crema soffice e dolce, perfetta per chi non vuole complicarsi la vita ma vuole sembrare un genio ai fornelli.**



Punto Italiano  
Mehr als eine Sprachschule

In Italia c'è una "battaglia" divertente tra chi preferisce il panettone e chi il pandoro.



Il panettone è un dolce milanese, alto e soffice, con uvetta e canditi. Il pandoro è veronese, a forma di stella, senza canditi e ricoperto di zucchero a velo.

Ogni anno le famiglie discutono su quale sia il migliore: non esiste un vincitore ufficiale, solo molte fette mangiate.

## LA BEFANA

La Befana arriva la notte del 5 gennaio e porta dolci ai bambini.

È una vecchietta con la scopa, un po' simpatica e un po' misteriosa.

Riempie le calze con caramelle e cioccolatini, oppure con il carbone... ma solo se i bambini sono stati birichini.

