



VOCABULAIRE DE CUISINE ITALIEN – FRANÇAIS

Par Alfred Carol, 2002

- **Aceto:** vinaigre
- **Acciughe:** anchois
- **Aglio:** ail
- **Agrodolce:** sauce faite avec sucre, vinaigre, chocolat / pignons / citron confit / raisin sultanina
- **Alloro:** laurier
- **Aragosta:** langouste
- **Arance:** oranges
- **Arrotolato:** enroulé
- **Basilico:** basilic
- **Beccafico:** oiseau très savoureux qui mange des figes.
- **Bianco mangiare:** crème nature: lait, amidon, citron
- **Broccoletti:** morceaux de chou-fleur frits en pastella
- **Caciocavallo:** fromage en forme de poire
- **Caldume:** tripe, boyaux d'agneaux, viscères de veau, estomac
- **Cannella:** cannelle
- **Cannoli**
- **Caponata:** pâte d'aubergine, câpres, olives, oignon, céleris, tomate, agrodolce.
- **Capperi :** Câpres
- **Carciofi:** artichauts
- **Cassata:** tarte de pandispagna farcie de crème de ricotta et couverte de sucre glacé, chocolat et décorée de fruits confits, sucreries, etc. Pâtisserie de Pacques.
- **Cavolfiore:** chou-fleur.
- **Cazzilli:** croquettes de patate
- **Ceci:** pois chiches
- **Cedro candito:** sorte de gros citron confit, cédrat, l'arbre c'est le cédratier
- **Ciliege:** cerise
- **Cipolla:** oignon
- **Ciuffo:** brin
- **Cozze:** moules
- **Crespelle:** crêpes
- **Cuccia:** crème au blé
- **Cucchiari:** cuillerée
- **Fette:** tranches
- **Finocchietto:** fenouil
- **Frittata:** plat à base d'œuf battu frit à l'huile ou au beurre, avec des petits morceaux de légumes bouillis ou de viande.
- **Frittedda:** légumes cuits à l'huile dans une cocotte
- **Frittella:** sorte de crème catalane (Saint Joseph)
- **Frittelle:** beignets
- **Focaccia:** pain aplati à l'huile, fougasse
- **Guastedde:** fougasse molle avec des tranches de rate, et poumons frits dans le lard
- **Involtino:** rouleau

- **Latte fritto:** beignets de crème
- **Lesso:** bouilli à l'eau
- **Loto:** lotus
- **Lumache:** escargots
- **Maccu di fave:** fèves séchées écrasées avec fenouil et sauce de tomate
- **Mandorlo:** amande
- **Melanzane:** aubergine,
- **Milza:** rate
- **Noce:** noix
- **Nocepesca:** nectarine
- **ortaggi:** légumes
- **Pandispagna:** *Pa de pessic*, génoise
- **Panelle:** sorte de crêpe de farine de poids-chiche
- **Pastella:** pâte de farine, eau et sel pour paner.
- **Peperonata:**
- **Peperoni:** poivrons
- **Pesca:** pêche
- **pietanza:** plat cuisiné
- **Pignoccata:** gâteau fait à base de boules de farine frites dans l'huile et recouvert de miel
- **Piselli:** petits poids
- **Pinoli:** pignons
- **Polipetti:** petits poulpes
- **Prezzemolo:** persil
- **Quaglie:** caille
- **Quarume:** caldume
- **Ricci:** oursins
- **Sagra:** fête de la récolte
- **Salame:** saucisson
- **Sarde:** sardines
- **Schiacciata:** sorte de fougasse
- **Scorzonera:**
- **Sedano:** céleris
- **Seppioline:** petites sèches
- **Sfincione:** sorte de pizza
- **Sfoglio:** pâte feuilletée
- **Sfoglio al formaggio:** feuilleté de fromage
- **Soffici:** mou
- **Spicchio:** gousse (d'ail)
- **Stigghiola:** boyaux d'agneaux, grillés, enroulés avec du laurier et socarrimat
- **Strutto:** lard
- **Tegame:** casserole a une manche: "paella" poêle.
- **Uva sultanina:**
- **Vongole:** palourdes
- **Zafferano:** safran
- **Zeppole:** beignets
- **Zucca:** courge

- **Zuccatta:** cheveux d'ange