



My Italian Circle

A1/A2 Vocabulary & Listening Practice – In cucina

→ Link to [this video](#) on YouTube

VIDEO TRANSCRIPT

Want to impress your friends by talking about Italian cuisine like someone who's really knowledgeable? Keep watching!

A volte il mondo è un luogo difficile, pieno di difficoltà e contrasti, ma c'è sempre una cosa che unisce tutti: il cibo!

Oggi parliamo di cibo e cucina, al primo posto nel cuore degli italiani. Ma qual è la ricetta della felicità? Non lo so, ma... so come parlarne, e presto anche tu!

This video is all in simple Italian and it doubles up as listening practice: I will ask you questions! Download the transcript and translation with all the words that we will learn today – it's free! The link is in the video description.

On our [Website](#) you will find all our video lessons grouped by topic and level.

[Subscribe](#) to our YouTube channel if you haven't yet, there is a new video every Wednesday!

If you want more, check our [Patreon](#) page.

Anna: Pronto?

Genoveffa: Anna, che disastro!

Anna: Genoveffa, cos'è successo?

Genoveffa: Ho invitato a cena i miei amici italiani, ma è stato un fiasco! Terribile!

Anna: Cos'hai cucinato?

Genoveffa: Tutto tipico italiano! Per antipasto *bruschetta*...

Anna: Bruschetta!

Genoveffa: ...e poi pasta, tanta pasta! Voi mangiate sempre pasta! Ho fatto fettuccine Alfredo, spaghetti bolognese e carbonara con tanta panna. Non hanno mangiato niente!

Anna: Credo bene!

Genoveffa: Ma come, ingrati! La prossima volta ordino cinese!

Genoveffa ha le idee confuse sulla cucina italiana. Oggi facciamo ordine!

1. Butta la pasta

Gli italiani amano la pasta, lo sa tutto il mondo! Quello che però non tutto il mondo sa è che ci sono delle regole. La tradizione! Seguiamo la tradizione perché la tradizione è logica, scientifica.

Ecco alcune parole che userò: *capiente, buttare, scolare, scolapasta, scotta, colla, coperchio.*



Alberto Sordi nel film
Un americano a Roma (1954)

Tre importanti passi:

1. Metti sul fuoco una pentola **capiente** con abbondante acqua salata.
2. Quando l'acqua bolle, **butta** la pasta.
3. Quando sono passati i minuti di cottura indicati sulla confezione, **scola** la pasta.

Facile!

Ora spiego meglio, e vediamo alcune parole utili:

1. Metti sul fuoco una pentola capiente con abbondante acqua salata.

Una pentola **capiente** è una pentola grande. **Non** una padella, non cuocere la pasta in una padella! E acqua abbondante, tanta, **non** poca acqua.

2. Quando l'acqua bolle, butta la pasta. Butta la pasta vuol dire metti la pasta nell'acqua, non vuol dire butta via la pasta nella spazzatura! Attenzione: devi buttare la pasta solo quando l'acqua bolle, non prima! E ora impara un modo di dire: **qualcosa bolle in pentola.** Significa che qualche cosa sta per succedere.

Importante: mentre la pasta cuoce, non mettere un **coperchio** sulla pentola: rovini la cottura! In italiano abbiamo un proverbio che parla di pentole e coperchi: **il diavolo fa le pentole ma non i coperchi.** Significa che è facile fare cattive azioni, ma è difficile evitare le conseguenze.

Qui ci sono altre parole interessanti: confezione vuol dire pacco, è la plastica o la carta che contiene la pasta. Scolare la pasta vuol dire eliminare l'acqua. Scoliamo la pasta con uno **scolapasta**, come questo.

Importante! La pasta non deve essere troppo dura: **al dente** non vuol dire dura: leggi i minuti sulla confezione. La pasta non deve essere **scotta**. Cosa vuol dire

pasta scotta? Significa troppo cotta. Agli italiani non piace la pasta scotta, sembra colla.

Hai capito quello che ho detto? Ti ricordi i tre importanti passi per la pasta perfetta? Vediamo:

1. La pentola deve essere: a. una padella b. piccola c. grande

La pentola deve essere capiente, cioè grande.

2. L'acqua deve essere: a. senza sale b. salata e abbondante c. poca

L'acqua deve essere salata e abbondante.

3. Lo scolapasta serve a... a. buttare la pasta b. salare la pasta c. scolare la pasta

Lo scolapasta serve per togliere l'acqua, cioè per scolare la pasta.

Ora che sai come cuocere la pasta, vediamo una ricetta semplice ma molto gustosa, una delle mie preferite!

2. La morte sua

Questa ricetta è molto facile ed economica; è veloce: servono circa trenta minuti. Farai anche **una bella figura** perché è molto allegra, colorata e **stuzzicante**. Cosa vuol dire fare una bella figura? Vuol dire fare una buona impressione! Vediamo la ricetta: fai attenzione ai verbi che userò: sbucciare, affettare, stufare, tagliare, mescolare, guarnire.

Ora vediamo gli ingredienti per quattro persone. Attenzione: q.b. vuol dire quanto basta.



Pasta ai peperoni

penne rigate 400 g

peperoni rossi 275 g

peperoni gialli 275 g

2 acciughe sott'olio

passata di pomodoro 200 g

1 piccola cipolla bianca

basilico q.b.

sale fino q.b.

pepe nero q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

myitaliancircle.com

1. Sbuccia e taglia una cipolla a **fettine** sottili, poi mettila in una padella con olio caldo e due acciughe.
2. Lava i peperoni, toglì i **semi** e la parte bianca all'interno, poi tagliali a **listarelle**.
3. Quando la cipolla è stufata, cioè morbida, unisci i peperoni con poca acqua e falli stufare per circa 10 minuti. Poi aggiungi la passata di pomodoro, sale e pepe.
4. Se vuoi, aggiungi un po' di basilico. Fai cuocere per altri 10 minuti circa.
5. Scola la pasta, mettila nella padella con il sugo di peperoni, mescola a fuoco medio, e **guarnisci** con il basilico. Il tuo piatto è pronto.

Io amo molto questa ricetta, e secondo me **la morte sua** è con abbondante parmigiano alla fine, ma è il mio gusto personale.

Cosa vuol dire è la morte sua? È una cosa brutta, triste? Che fa paura? Ma no, la morte sua vuol dire che è un abbinamento delizioso, buonissimo! Per esempio, noi italiani d'estate amiamo mangiare il prosciutto con il melone. Bene, possiamo dire: il prosciutto? Col melone è la morte sua, cioè prosciutto e melone sono una coppia perfetta. Questa settimana su Patreon parliamo di altri abbinamenti tipici italiani, e spieghiamo anche cosa c'è di sbagliato nelle ricette di Genoveffa. E tu? Quali abbinamenti di cibi ti piacciono? Scrivilo nei commenti!

Ora ascolta il dialogo. Poi ti farò tre domande:

Sandra: Grazie per aver preparato la pasta con i peperoni, ma devo dirti che non mi piace molto perché c'è il basilico.

Viola: Ma Sandra, il basilico è la morte sua! Senza non sarebbe la stessa cosa.

Sandra: Non sono d'accordo, il basilico ha un gusto troppo forte. Inoltre, la pasta è scotta e manca di sale.

Viola: Oh no, mi dispiace! Sai, non tutte le ciambelle riescono col buco. La prossima volta farò più attenzione.

Sandra: Non preoccuparti, Viola. Anche i migliori chef sbagliano. La prossima volta andrà meglio!

Hai capito tutto? Ecco le mie domande:

1. Perché a Sandra non piace la pasta?

A Sandra non piace la pasta perché c'è il basilico.

2. Cosa pensa Viola invece?

Viola pensa che il basilico sia essenziale nella pasta con i peperoni, dice che "è la morte sua".

3. Cosa c'è che non va nella pasta, secondo Sandra?

Secondo Sandra, la pasta è scotta e manca di sale.

Facile o difficile? Se vuoi imparare ancora più parole, abbiamo pubblicato un video che ti spiega come ordinare al bar e al ristorante in Italia: [ecco qua](#), vai a vederlo e... mi raccomando, ISCRIVITI a questo canale – SUBSCRIBE to this channel!

Ed eccoci arrivati alla fine della videolezione di oggi, dove hai visto verbi interessanti e alcuni modi di dire o proverbi: qualcosa bolle in pentola; il diavolo fa le pentole ma non i coperchi; fare bella figura; è la morte sua, e infine non tutte le ciambelle riescono col buco. Cosa significa questo interessante proverbio? Forza, scrivilo nei commenti, bisogna essere attivi!

Ci vediamo mercoledì prossimo, ti aspetto su questo canale, torna a trovarmi!
Ciao!

English Translation

Sometimes the world is a difficult place, full of difficulties and contrasts, but there is always one thing that unites everyone: food!

Today we talk about food and cooking, number one in the hearts of Italians. But what is the recipe for happiness? I don't know, but... I know how to talk about it, and soon you will too!

Anna: Hello?

Genoveffa: Anna, what a mess!

Anna: Genoveffa, what happened?

Genoveffa: I invited my Italian friends for dinner, but it was a fiasco! Terrible!

Anna: What did you cook?

Genoveffa: Everything typical Italian! For starters, bruschetta...

Anna: Bruschetta.

Genoveffa: ...and then pasta, lots of pasta! You always eat pasta! I made fettuccine Alfredo, spaghetti Bolognese and carbonara with lots of cream. They didn't eat anything!

Anna: I'm not surprised!

Genoveffa: How ungrateful! Next time I'll order Chinese!

Genoveffa is confused about Italian cuisine. Today we put everything in order!

1. Toss in the pasta

Italians love pasta, everyone knows that! What not everyone knows, however, is that there are rules. Tradition! We follow tradition because tradition is logical, scientific. Here are some words I will use: *capiente*, *buttare*, *scolare*, *scotta*, *colla*, *coperchio*.

Three important steps:

1. Put a large pot with plenty of salted water on the stove.
2. When the water boils, throw in the pasta.
3. When the cooking time indicated on the packet has elapsed, drain the pasta.

Easy!

Now let's explain better and see some useful words:

1. Put a large pot with plenty of salted water on the stove.

Una pentola capiente is a large pot. Not a frying pan, don't cook pasta in a frying pan! And plenty of water, lots of water, not a little water.

2. When the water boils, toss in the pasta. *Butta la pasta* means put the pasta in the water, it does not mean throw the pasta in the rubbish! Attention: only toss in the pasta when the water boils, not before! And now learn a saying: *Qualcosa bolle in pentola*. It means that something is about to happen.

Important: while the pasta is cooking, don't put a lid on the pot: you'll ruin the pasta! In Italian we have a proverb about pots and lids: *Il diavolo fa le pentole, ma non i coperchi*. It means that it is easy to do bad things, but difficult to avoid the consequences.

There are other interesting words here: *confezione* means package, it is the plastic or paper that contains the pasta. *Scolare la pasta* means to remove the water. We drain the pasta with a *scolapasta*, like this one.

Important! The pasta must not be too hard: *al dente* does not mean hard: read the minutes on the packet. The pasta must not be overcooked. What does *scotta* mean? It means overcooked. Italians don't like overcooked pasta, it looks like glue.

Did you understand what I said? Do you remember the three important steps for perfect pasta? Let's see:

1. The pot must be: a. a frying pan b. small c. large

The pan must be *capiente*, i.e. large.

2. The water must be: a. unsalted b. salted and plentiful c. little

The water must be salted and plentiful.

3. The colander is used to... a. toss the pasta b. salt the pasta c. drain the pasta

The colander is used to remove the water, i.e. to drain the pasta.

Now that you know how to cook pasta, let's look at a simple but very tasty recipe, one of my favourites!

2. A match made in heaven

This recipe is very easy and cheap; it is also quick: about thirty minutes to prepare. You will also make *bella figura* because it is very cheerful, colourful and appetising. What does *fare bella figura* mean? It means making a good impression! Let's see

the recipe: pay attention to the verbs I will use: *sbucciare*, *affettare*, *stufare*, *tagliare*, *mescolare*, *guarnire*.

Now let's see the ingredients for four people. Attention: q.b. means *quanto basta*, to taste.

Peel and thinly slice an onion, then put it in a pan with hot oil and two anchovies.

Wash the peppers, remove the seeds and the white part inside, then cut them into strips.

When the onion is stewed, i.e. soft, add the peppers with a little water and stew them for about 10 minutes. Then add the tomato puree, salt and pepper.

If you like, add a little basil. Cook for another 10 minutes or so.

Drain the pasta, put it in the pan with the pepper sauce, stir over medium heat, and garnish with basil. Your dish is ready.

I really love this recipe, and in my opinion *la morte sua* is with plenty of Parmesan cheese at the end, but that's my personal taste.

What does *la morte sua* mean? Is it bad, sad? That it's scary? But no, *la morte sua* means that it is a delicious combination! For example, we Italians in the summer love to eat prosciutto with melon. Well, can we say: *Il prosciutto? Con il melone è la morte sua*, i.e. prosciutto and melon are a perfect pair. This week on Patreon we talk about other typical Italian pairings, and we also explain what's wrong with Genoveffa's recipes.

How about you? Which food pairings do you like? Write it in the comments!

Now listen to the dialogue. Then I will ask you three questions:

Sandra: Thank you for preparing pasta with peppers, but I have to tell you that I don't like it very much because there is basil.

Viola: But Sandra, basil is perfect with it! It wouldn't be the same without it.

Sandra: I disagree, basil has too strong a taste. Also, the pasta is overcooked and lacks salt.

Viola: Oh no, I'm sorry! You know, *non tutte le ciambelle riescono col buco*. I'll be more careful next time.

Sandra: Don't worry, Viola. Even the best chefs make mistakes. Better luck next time!

Did you understand everything? Here are my questions:

1. Why does Sandra not like pasta?

Sandra doesn't like pasta because it has basil.

2. What does Viola think instead?

Viola thinks basil is essential in pasta with peppers, she says *è la morte sua*.

3. What's wrong with the pasta, according to Sandra?

According to Sandra, the pasta is overcooked and lacks salt.

Easy or difficult? If you want to learn even more words, we have published a video explaining how to order at bars and restaurants in Italy: here it is, then go and watch it!

And here we are at the end of today's video lesson, where you have seen some interesting verbs and some sayings or proverbs: *qualcosa bolle in pentola; il diavolo fa le pentole ma non i coperchi; fare bella figura; è la morte sua, e infine non tutte le ciambelle riescono col buco*. What does this interesting proverb mean? Go ahead, write it in the comments, be active!

Make sure to SUBSCRIBE to this channel! See you next Wednesday!