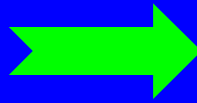


# Itália

A gastronomia da Itália é muito rica em pratos compostos de massa, denominada “pasta”. A “pasta” é servida como prato único variando unicamente o tipo de massa e o molho — e não servida como acompanhamento, ao contrário de, por exemplo, em Portugal. Existem dois tipos de pasta: “pastasciutta” (literalmente, pasta enxuta), massa seca, desidratada — como “fusilli”, “spaghetti”, etc. —, e pasta fresca, que inclui a lasanha, “fettuccine”, “canelloni”, etc. Uma variante da massa fresca, é a massa recheada, como o “ravioli”, “tortellini”.



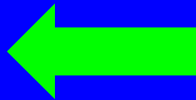
Panattone



Anti-Pasto



Lentilha



Na Itália o natal é uma verdadeira festa. O banquete é composto por sete pratos, incluindo um (anti-pasto) (entrada), uma massa, um peixe, duas saladas e dois pudins. E não é só isso, se sobrar espaço ainda tem queijo, frutas, chocolate, (panettone) e um conhaque para ajudar a digestão. Em algumas regiões a ceia é composta somente por peixes e frutos do mar, em outras come-se lentilha também.

