

SPAGHETTI AL POMODORO DI CARLO CRACCO

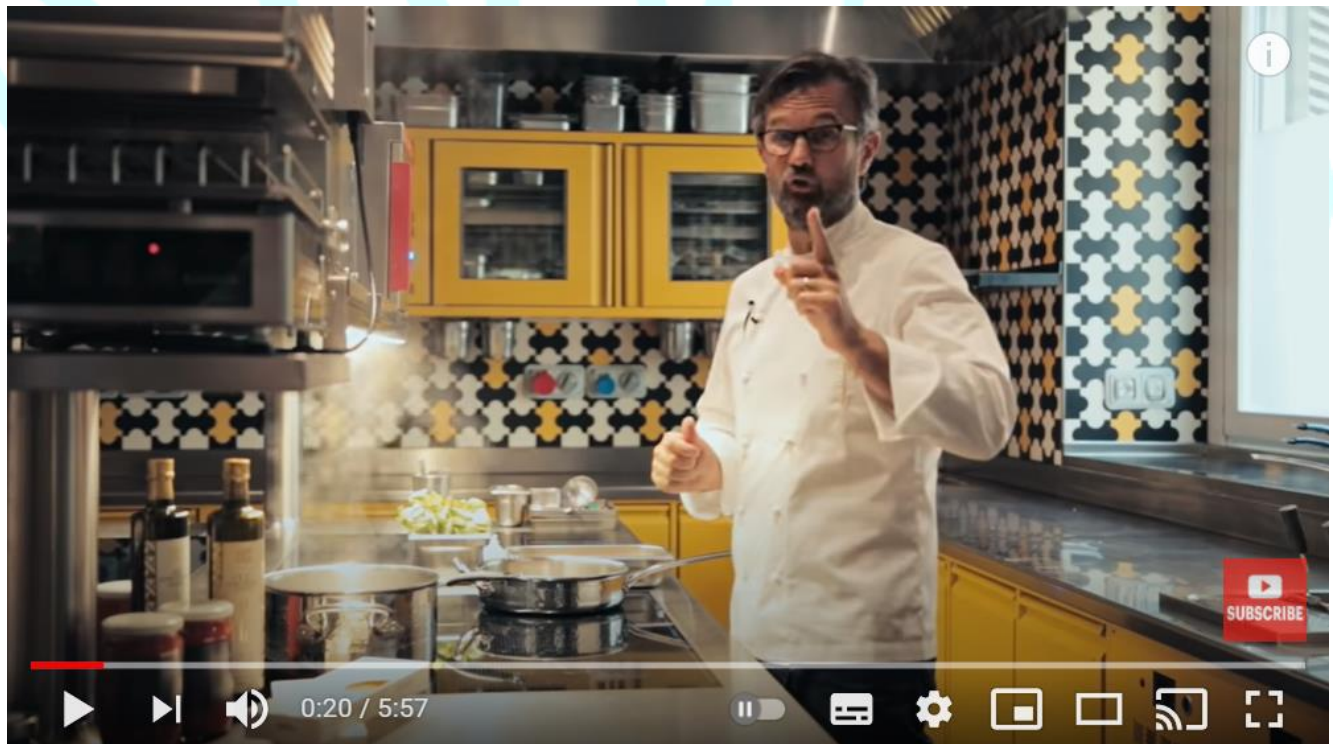


[Carlo Cracco](#) es un famoso chef italiano, personaje televisivo y testimonial para algunas marcas. Alcanza la fama en la televisión gracias al papel de juez "malo" de Masterchef Italia y a la edición italiana de Hell's Kitchen. Ahora tiene una estrella Michelin (hasta 2017 eran dos).

Dónde están los restaurantes de Carlo Cracco?

- **Ristorante Cracco:** más que un restaurante, un verdadero museo de la comida donde degustar exquisitos platos de la tradición milanesa. Galería Vittorio Emanuele III de Milán.
- **Carlo e Camilla in Segheria:** restaurante y cocktail bar. Via G.Meda 24, 20136 Milán.
- **Carlo e Camilla in Duomo:** cocktail bar y restaurante easy-gourmet, ideal para desayunos y aperitivos milaneses. Via Victor Hugo 4, en Milán.

Haz clic en la imagen abajo para escuchar y ver la receta de la Pasta al Pomodoro de Carlo Cracco, o mejor dicho, de sus Spaghetti al Pomodoro y trata de entender qué dice.





MIAMIGAITALIANA
Italiano para Latinos

VOCABULARIO ÚTIL

rimane molto bene al dente [= queda muy bien al diente]

ha una bellissima consistenza sotto i denti [= tiene una hermosa textura debajo de los dientes]

la passata di pomodoro fatta di più tipologie di pomodori [= la salsa de tomate hecha de varios tipos de tomates]

datterini [= datterino, tipo de tomate]

olio extravergine [= aceite extra virgen]

aglio [= ajo]

basilico [= albahaca]

sbruciacchiare* in una pentola [= chamuscar en una olla] **bruciare** [= quemar]

mettiamo giù i nostri pomodorini [= ponemos nuestros tomates cherry]

li lasciamo cuocere fin quando non saranno quasi bruciati [= los dejamos cocer hasta que estén casi quemados]

far ridurre la salsa di pomodoro [= reducir la salsa de tomate]

per 1kg di salsa la riduciamo a metà, 500, perciò il doppio [= por 1 kg de salsa la reducimos a la mitad, 500, por lo tanto el doble]

uno spicchio o due in camicia (aglio) [= uno o dos dientes sin pelar (ajo)]

saremo più facilitati a toglierlo [= Será más fácil quitarlo]

un quarto d'ora [= 15 minutos]

diamo un'occhiata ai pomodorini, se stanno bruciando bene [= echemos un vistazo a los tomatitos, si están quemando bien]

80 grammi a testa [= 80 gramos por cabeza]

l'importante è che la salsa sia sempre il doppio [= *Lo importante es que la salsa sea siempre el doble*]

tagliare un po' di basilico da mettere sopra [= *cortar un poco de albahaca para poner encima*]

facciamo un pacchettino [= *hacemos un paquetito*]

senza schiacciare il basilico [= *sin aplastar la albahaca*]

scoliamo la pasta, più che scolarla, la raccogliamo [= *Escurrimos la pasta, más que escurrirla, la recogemos*]

pomodori sbruciacchiati [= *tomates chamuscados*]

salsa di pomodoro molto concentrata, per cui molto carica [= *salsa de tomate muy concentrada, por lo que muy intenso*]

ultimo tocco [= *último toque*]

il pomodoro ridotto dà una rotondità di gusto che è unica [= *el tomate reducido da una redondez de sabor que es única*]

in più con un po' di tostatura e un po' di basilico fresco è l'apoteosi [= *además con un poco de tostado y un poco de albahaca fresca es la apoteosis*]

ADESSO TU. Raccontami la tua ricetta preferita in italiano*

*** Si quieres puedes compartir tus respuestas con tus compañeros en el Grupo Privado de Telegram (NUEVO).**

*CURIOSIDAD

El **prefijo -S** aparece muy a menudo en italiano para cambiar el significado de verbos, sustantivos o adjetivos. Puede expresar:

- Salida, alejamiento: *infernare* → **sfornare** = hornear, sacar del horno
- Algo que se quita: *buccia* → **sbucciare** = piel – cascara - pelar, quitar la piel, la cascara
- Una acción contraria: *gonfiare* → **sgonfiare** = hinchar - deshinchar
- Añadir valor privativo: *fame* → **sfamare** = saciar, dar de comer
- Reforzar un concepto: *cacciare* → **scacciare** = alejar, expulsar
- Función derivativa: *bruciare* → **bruciacchiare o sbruciacchiare** = quemar – chamuscar o *cadere* → **scadere** = caer – expirar
- Más ejemplos: *bocca* → **sboccare** = desembocar, vomitar; *braccio* → **sbracciare** = brazo – agitar los brazos; *bianco* → **sbiancare** = blanco – blanquear; *doppio* → **sdoppiare** = doble – desdoblar.