

Alcune verdure della cucina italiana

Italialaisessa keittiössä käytettyjä kasviksia

l'asprago	parsa	il finocchio	fenkoli
la carota	porkkana	la lattuga	lehtisalaatti
il carciofo	latva-artisokka	la melanzana	munakoiso
il topinambur (m.)	maa-artisokka	la pannocchia	maissintähkä
il cardo	villiartisokka	la patata	peruna
il cavolfiore (m.)	kukkakaali	i piselli	herneet
il cavolo	kaali	il peperone (m.)	paprika
i ceci	kikherneet	il pomodoro	tomaatti
il cetriolo	kurkku	il porro	herneet
la cicoria	sikuri	il radicchio rosso	Treviso
la cipolla	sipuli	di Treviso	punasikuri
i broccoli	parsakaali	il sedano	selleri
il granturco/	maissi	gli spinaci	pinaatti
granturco/mais (m.)		la verza	kurttukaali
i fagioli	pavut	la zucca	kurpitsa
il fiore di zucca (m.)	kesäkurpitsan kukka	lo zucchini, la zuccina	kesäkurpitsa

Pesci e frutti di mare della cucina italiana

Italialaisessa keittiössä käytettyjä kaloja ja äyriäisiä

le acciughe, le alici	sardellit	l'ostrica	osteri
le aringhe del Baltico	silakat	il pesce (m.)	kala
l'aragosta	hummeri	il pesce fresco	tuore kala
il branzino, la spigola	meribassi	il pesce persico	ahven
il calamaro	mustekala	il pesce spada	miekkakala
la cernia	meriahven	il polpo	tursas
le cozze	sinisimpukat	il salmone (m.)	lohi
i frutti di mare	meren elävät, äyriäiset	i ricci di mare	merisillit
i gamberetti	katkaravut	la sardina	sardiini
il gambero	rapu	gli spiedini	vartaat
il luccio	hauki	il tonno fresco	tuore tonnikala
il merluzzo	turska	la trota	taimen
		le vongole	hietasimpukat