

Quizz

- 1** Quel fromage est indispensable pour un bon risotto ?
 - a) Gorgonzola
 - b) Parmesan
 - c) Ricotta
- 2** Quel est l'ingrédient principal des gnocchi ?
 - a) Semoule
 - b) Farine de maïs
 - c) Pomme de terre
- 3** Quel fruit sec est utilisé dans le pesto alla genovese ?
 - a) Amandes
 - b) Noisettes
 - c) Pignons de pin
- 4** Quelle région est célèbre pour le vinaigre balsamique ?
 - a) Toscane
 - b) Emilie-Romagne
 - c) Campanie
- 5** Quelle est la différence entre le gelato et une glace classique ?
 - a) Plus d'air et de matières grasses
 - b) Moins d'air et de matières grasses
 - c) Plus sucré et plus onctueux
- 6** Quel dessert italien célèbre contient du mascarpone et des biscuits imbibés ?
 - a) Tiramisu
 - b) Cannoli
 - c) Panna cotta
- 7** Quel ingrédient fait la particularité de la soupe minestrone ?
 - a) Les légumes de saison
 - b) Les boulettes de viande
 - c) Le riz
- 8** Quel ingrédient donne la couleur noire à certaines pâtes fraîches italiennes ?
 - a) Encre de seiche
 - b) Charbon végétal
 - c) Betterave
- 9** Quel chef italien est célèbre pour avoir démocratisé la cuisine italienne en France ?
 - a) Massimo Bottura
 - b) Simone Zanoni
 - c) Gennaro Contaldo
- 10** Quel plat romain est préparé avec des œufs, du guanciale et du pecorino ?
 - a) Cacio e pepe
 - b) Carbonara
 - c) Amatriciana

Quizz : les réponses

- 1** Quel fromage est indispensable pour un bon risotto ?
 - a) Gorgonzola
 - b) Parmesan**
 - c) Ricotta

- 2** Quel est l'ingrédient principal des gnocchi ?
 - a) Semoule
 - b) Farine de maïs
 - c) Pomme de terre**

- 3** Quel fruit sec est utilisé dans le pesto alla genovese ?
 - a) Amandes
 - b) Noisettes
 - c) Pignons de pin**

- 4** Quelle région est célèbre pour le vinaigre balsamique ?
 - a) Toscane
 - b) Emilie-Romagne**
 - c) Campanie

- 5** Quelle est la différence entre le gelato et une glace classique ?
 - a) Plus d'air et de matières grasses
 - b) Moins d'air et de matières grasses**
 - c) Plus sucré et plus onctueux

- 6** Quel dessert italien célèbre contient du mascarpone et des biscuits imbibés ?
 - a) Tiramisu**
 - b) Cannoli
 - c) Panna cotta

- 7** Quel ingrédient fait la particularité de la soupe minestrone ?
 - a) Les légumes de saison**
 - b) Les boulettes de viande
 - c) Le riz

- 8** Quel ingrédient donne la couleur noire à certaines pâtes fraîches italiennes ?
 - a) Encre de seiche**
 - b) Charbon végétal
 - c) Betterave

- 9** Quel chef italien est célèbre pour avoir démocratisé la cuisine italienne en France ?
 - a) Massimo Bottura
 - b) Simone Zanoni**
 - c) Gennaro Contaldo

- 10** Quel plat romain est préparé avec des œufs, du guanciale et du pecorino ?
 - a) Cacio e pepe
 - b) Carbonara**
 - c) Amatriciana