



Università degli Studi di Palermo
Facoltà di Lettere e Filosofia
Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche

**Dottorato di Ricerca in “Letterature Moderne e Studi Filologico-Linguistici”
XXII Ciclo**

**PER UN DIZIONARIO FRANCESE – ITALIANO
DEI VERBI DELLA GASTRONOMIA**

Coordinatore
Prof.ssa Laura Auteri

Tesi di : Giovanni D’Avola

Tutor : Prof. Antonino Velez

INDICE

INTRODUZIONE

1. I LINGUAGGI SPECIALISTICI

1.1.	Definizione del concetto di linguaggio specialistico	12
1.2.	Caratteristiche generali dei linguaggi specialistici	19
1.3.	Caratteristiche lessicali dei linguaggi specialistici	22
1.4.	Caratteristiche sintattiche dei linguaggi specialistici	39
1.5.	Aspetti testuali dei linguaggi specialistici	46
1.6.	Conclusioni	50

2. IL LINGUAGGIO DELLA GASTRONOMIA

2.1.	Il linguaggio della gastronomia	54
2.2.	Caratteristiche generali del linguaggio gastronomico	56
2.3.	Caratteristiche sintattiche del linguaggio gastronomico	66
2.4.	Aspetti testuali del linguaggio gastronomico	72

3. *IL DICTIONNAIRE DES VERBES DE LA GASTRONOMIE*

3.1.	Il DVG : un dizionario a vocazione didattica	96
------	--	----

4. STRUTTURA DEL CORPUS E FONTI

4.1.	Struttura del corpus e fonti	132
4.2.	Documenti scritti	134
4.3.	Documenti audiovisivi	141
4.4.	Testi consultati	143

5. DVG

A	150
B	171
C	182
D	212
E	242
F	280
G	298
H	308
I	315
J	324
L	326
M	335
N	354
O	357
P	361
Q	388
R	389
S	422
T	437
U	453
V	455
Z	460
BIBLIOGRAFIA	461
DIZIONARI	468
SITOGRAFIA	469

INTRODUZIONE

Nell'ambito dei linguaggi specialistici (in francese FOS - Français sur objectifs spécifiques) i campi di specialità sono molteplici: informatica, medicina, economia, affari, turismo, diritto, sport etc. Tra queste specialità, la gastronomia e *le langage de la gastronomie* meritano un'attenzione particolare per il ruolo importante che la cucina francese ha ricoperto e ricopre tutt'ora nel mondo. Certo la gastronomia potrebbe non essere considerata come una disciplina "nobile" quale possono ritenersi ad esempio il diritto, la medicina e l'economia, ma si tratta pur sempre di una materia che attira con interesse crescente i favori non solo dei professionisti.

L'idea è quella di elaborare un dizionario bilingue Francese-Italiano sulla lingua usata dai gastronomi e data la vastità della materia si è ristretto il campo della ricerca sui verbi utilizzati dagli chefs francesi. Questo dizionario dei verbi della gastronomia, (*Dictionnaire des verbes de la gastronomie*), che in seguito chiameremo DVG è destinato agli amanti della materia, esperti e non, ma anche agli studenti in FOS. Le traduzioni presenti nei dizionari, di ricette, degli ingredienti che le compongono, delle azioni compiute per realizzarle nonché dei menu stessi, sono abbastanza generiche e ci è sembrato utile colmare queste lacune soprattutto per l'uso dei professionisti della materia.

L'obiettivo del DVG è fornire un panorama, più vasto possibile, dello sterminato vocabolario della gastronomia

francese ad uso didattico. L'utente del DVG, attraverso ricette in lingua madre consultate, potrà così preparare ogni sorta di piatto ed acquisire nel contempo un bagaglio linguistico consistente relativo ad una lingua straniera di cui ha bisogno e che non ha magari avuto la possibilità di studiare.

Il DVG vuole integrare quella categoria di “Dizionari di lessicatura” ed essere un dizionario specializzato a vocazione didattica sul francese della gastronomia attraverso un approccio interlinguistico dal momento che è bilingue francese-italiano. Il DVG è utile nell'apprendimento della lingua perché è un dizionario bilingualizzato, cioè che va dalla lingua straniera alla lingua dell'utente e contiene, oltre alla traduzione nella lingua materna, anche la descrizione in lingua straniera del significato dei lemmi.

Il DVG è rivolto principalmente ad un pubblico specifico composto da studenti o professionisti di un mestiere ben preciso che è quello della gastronomia. È un pubblico che si distingue per la motivazione nettamente superiore rispetto agli altri studenti che imparano il francese “generale”, e potrà anche essere quindi un pubblico di principianti e di falsi principianti perché le barriere derivanti dalla scarsa conoscenza della lingua sono compensate dalle competenze professionali, dall'interesse e dalla condivisione della materia.

Il DVG è elaborato a partire da documenti scritti e audiovisivi. Per quanto riguarda i documenti scritti si tratta di un corpus di circa 5000 ricette di cui oltre 4000 sono tratte dal *Grand Larousse de la cuisine* che raccoglie in un unico CD-ROM sei opere cartacee gastronomiche della nota casa editrice

francese; 500 sono tratte dal testo *Larousse des cuisines régionales*; le rimanenti sono tratte principalmente da riviste specializzate come *Cuisine et vins de France* e *Cuisine actuelle* anche nella loro forma elettronica oltre che da vari siti internet specializzati nella gastronomia francese. Per quel che concerne i documenti audiovisivi, sono state monitorizzate per un periodo di tre anni, anche se non in maniera continuativa, due tra le numerose trasmissioni televisive di più largo successo dedicate alla cucina quali *Côté Cuisine* in onda sul canale francese *France 3* e *Les escapades de Petitrenaud* in onda sul canale francese *France 5*.

Apparendo, da subito, molto estesa una ricerca lessicografica del vocabolario della gastronomia, si è ritenuto impensabile rivolgersi alla totalità del vocabolario culinario. Perciò lo studio si è indirizzato verso i soli verbi usati dai gastronomi. La scelta di trattare i soli lemmi verbali è dovuta anche a quella di privilegiare la microstruttura e dare quindi più informazioni sul comportamento delle parole: il verbo diventa la base per la creazione di una rete lessicale dove tutti gli elementi entrano in relazione e gli avverbi ed i sostantivi con cui i verbi si combinano possono considerarsi a loro volta di primaria importanza.

Per quanto riguarda la macrostruttura del DVG, la nomenclatura rispetta la classificazione alfabetica classica. Oltre ai verbi tipici e peculiari del linguaggio dei gastronomi si sono inseriti tutti i verbi utilizzati nella presentazione e realizzazione delle ricette, anche quelli presi a prestito dalla lingua generale. Tuttavia, avendo quest'ultimi più significati, è

stato preso in considerazione solo quello che si riferisce al nostro linguaggio specifico.

Il DVG contiene oltre 1000 voci. Tra i lemmi sono state inserite anche le polirematiche e le parole sintagmatiche che vengono considerate come vere e proprie voci lessicali quali ad esempio *couper en brunoise*- tagliare a dadoni, *cuire à l'anglaise*-cuocere nell'acqua bollente salata, e le espressioni idiomatiche come ad esempio *manger à la bonne franquette*-mangiare alla buona e *danser devant le buffet*-essere affamato.

Il DVG si organizza in sei parti:

1. Il lemma, costituito nel nostro caso dai verbi, si presenta in grassetto ed evidenziato.

2. La trascrizione fonetica IPA si presenta tra parentesi quadre.

3. L'informazione grammaticale (verbo transitivo, intransitivo e pronominale) è rappresentata in grassetto ed in corsivo nelle forme ***v.tr.*** , ***v.intr.*** , ***v. pron.***

4. Le accezioni nella lingua di partenza che risultano numerate con numeri in grassetto ed evidenziati nel caso di più significati.

5. La traduzione espressa in caratteri blu per una pronta individuazione.

6. La fraseologia, gli esempi d'uso e le collocazioni espresse in ordine alfabetico seguiti dall'indicazione (in grassetto corsivo a carattere più piccolo) dei testi di provenienza che come abbiamo detto sono i seguenti:

- Grand Larousse de la cuisine **GLC**;
- Larousse des cuisines régionales **LCR**;
- Cuisine et vins de France **CVF**;
- Cuisine actuelle **CA**;
- Côté cuisine FR3 **CC**;
- Les escapades de Petitrenaud FR5 **LEP**.

Inoltre fraseologie, esempi d'uso e collocazioni (circa 15000) presentano tutte la corrispettiva traduzione in italiano.

Per quanto concerne le collocazioni vengono presi in considerazione gli avverbi e i sostantivi che sono le categorie grammaticali con cui si combinano i verbi.

Sono stati inseriti tutti gli esempi d'uso e le collocazioni presenti nei corpora analizzati contenenti oltre 5000 ricette. Per alcuni verbi usati molto frequentemente da essere quasi desemantizzati come ad esempio *faire* non viene chiaramente elencata tutta la fraseologia riscontrata che avrebbe preso uno spazio enorme.

1. I LINGUAGGI SPECIALISTICI

I LINGUAGGI SPECIALISTICI

1.1. Definizione del concetto di linguaggio specialistico

I linguaggi specialistici sono tipi di linguaggio utilizzati dagli specialisti nei diversi settori professionali e lavorativi allo scopo di rendere più chiara, veloce ed efficace la comunicazione e la collaborazione fra chi lavora nello stesso settore.

L'interesse per i linguaggi specialistici risale ai primi decenni della scienza linguistica. Infatti già negli anni Venti e Trenta gli studiosi della scuola di Praga si occuparono del cosiddetto "stile funzionale" caratteristico della lingua della scienza e della tecnica (Fried, 1972). L'atteggiamento iniziale era di tipo conservativo e tendeva a presentare tale lingua come di livello inferiore e nettamente separata dalla lingua comune. Gli sforzi degli studiosi furono prevalentemente finalizzati a definire nettamente le differenziazioni dei linguaggi specialistici rispetto alla lingua comune. L'abitudine a classificare tali linguaggi come lingue speciali dotate di particolarità specifiche è continuata fino a tempi recenti. Studi effettuati nel secondo dopoguerra sul concetto di "registro" hanno cercato di identificare quelle caratteristiche morfosintattiche, lessicali e stilistiche che costituiscono gli elementi tipici dei linguaggi specialistici. Gli studi sull'analisi del registro si inquadrano in una riflessione più ampia sulla varietà della lingua, una riflessione conseguente al mutamento dell'ottica secondo la quale analizzare i fenomeni linguistici.

Il passaggio da una visione della lingua come sistema acontestualizzato tipico della scuola chomskyana a una concezione della stessa come strumento di comunicazione molto duttile da utilizzare in numerosi contesti diversificati ha comportato una collocazione dei linguaggi specialistici nell'ambito più ampio della varietà situazionali o contestuali.

Gli studi sul registro di molti linguisti britannici denotano un forte interesse verso il grado di autonomia dei linguaggi specialistici nei confronti della lingua comune e ha portato l'attenzione dei ricercatori da un approccio di tipo prevalentemente statistico-quantitativo ad uno di carattere "qualitativo", mirato a identificare le peculiarità dei linguaggi settoriali in un'ottica non meramente microlinguistica, ma più generale, che tenga in considerazione l'insieme del discorso esaminato.

In questi anni si è quindi assistito alla pubblicazione di numerosissimi articoli e libri che hanno evidenziato particolarità di ogni tipo riferite a vari ambiti disciplinari e a diversi livelli di analisi. Talvolta, però, si sono evidenziati come caratteristiche dei linguaggi settoriali dei fenomeni che non sono affatto specifici di questi linguaggi. Un esempio di errore analitico di questo genere si può riscontrare in alcuni studi sulle caratteristiche fonetiche dei linguaggi specialistici (M.T. Gaultier, J. Masselin, 1973) che hanno evidenziato la difficoltà dei parlanti a pronunciare e a comprendere oralmente alcuni termini specialistici di origine classica o straniera. Queste caratteristiche, però, non sono attribuibili ai linguaggi specialistici in quanto tali, quanto alla limitata competenza dei parlanti e alla loro scarsa conoscenza delle lingue straniere o

classiche, ignoranza che li porta ad avere difficoltà anche nella pronuncia e nella comprensione orale di parole di origine straniera e classica presenti nella lingua comune.

Altre volte invece si sono utilizzati nell'analisi di un dato registro parametri che sono estranei allo specifico linguistico preso in esame.

Inoltre accade molto spesso che vengano attribuite ai linguaggi specialistici delle caratteristiche che non sono loro ascrivibili in quanto sottocodici, bensì in quanto varietà dipendenti da altri fattori della situazione sociolinguistica. Questo non significa che più caratteristiche (in questo caso quelle del linguaggio specialistico e quello delle varietà formali) non possano essere compresenti nello stesso testo; anzi, questo avviene frequentemente, in quanto nella situazione comunicativa i fattori che intervengono sono numerosi e di tipo diverso. L'importante è che non si scambino per peculiarità del linguaggio specialistico quello che in realtà sono caratteristiche dipendenti da altri fattori.

Vi è infatti nella situazione comunicativa una fusione dei vari fattori contestuali ed è spesso difficile attribuire una particolare peculiarità linguistica a un solo fattore che l'ha determinata. Così vi sono dei generi, come i testamenti, i contenuti e le polizze di assicurazione che combinano tratti altamente formalizzati con quelli tipici della modalità scritta. Altri invece (quali gli statuti, le leggi, le memorie e i verbali), pur essendo di natura scritta, presentano un grado di formalità minore, dello stesso livello degli interrogatori dei testimoni e delle mozioni, che appartengono però alla modalità orale.

Anche in testi orali, comunque si può assistere alla presenza di tratti altamente formalizzati come, ad esempio nella emissione di verdetti, formule nuziali, giuramenti e incriminazione. Questi generi sono altamente codificati e caratterizzati da forme standardizzate e molto prevedibili, spesso equivalenti a formule fisse.

Un altro aspetto controverso che non ha trovato ancora una soluzione unanime nei numerosi studi sui linguaggi specialistici consiste nella scelta del termine da utilizzare per designare l'oggetto dell'indagine. Diverse infatti, sono le espressioni che sono comunemente utilizzate per riferirsi a questa varietà d'uso del linguaggio.

Talvolta i linguaggi specialistici sono stati fatti coincidere con il concetto di *restricted languages* (W.D. Wallace, 1981:267-286), anche se questo termine si riferisce più precisamente ai codici ristretti che fanno uso solamente di alcune frasi della lingua comune per la comunicazione di carattere specialistico. In altri casi si è fatto uso dell'espressione "lingue speciali" usata da Cortelazzo (1988, vol. IV: 246-255) termine con il quale si dovrebbero designare invece quei linguaggi che utilizzano regole proprie e simboli particolari, diversi da quelli della lingua comune. Come esempio di lingua speciale si potrebbe citare il "Codice Q", comunemente utilizzato nel settore delle telecomunicazioni. Il termine "linguaggio speciale" potrebbe essere riservato anche a quei linguaggi che, pur condividendo in genere le convenzioni comunicative di una data lingua, ne posseggono anche alcune che non sono comprese nel patrimonio linguistico comune. Per correttezza terminologica, quindi, si

dovrebbero tenere distinte le espressioni “linguaggi speciali” e “linguaggi specialistici” in quanto questi ultimi non si differenziano dalla lingua comune per il possesso di regole linguistiche speciali e non comprese nella lingua comune, quanto per un uso quantitativamente diverso di tali convenzioni.

Talora, per riferirsi ai linguaggi specialistici, si ricorre all’espressione “linguaggi settoriali”. Tale termine però si è dimostrato piuttosto vago nell’uso (Beccaria, 1973: 36) mentre il termine “linguaggio specialistico” si ricollega all’uso che gli specialisti fanno del linguaggio per riferirsi a realtà tipiche del proprio ambito professionale.

L’impiego dei termini specialistici è determinato dall’attività professionale dei parlanti e dalla conoscenza dei referenti del lessico utilizzato. Questo uso legato all’attività professionale degli interlocutori è stato spesso assimilato a quello dei gerghi, ma mentre nei gerghi la mancanza di trasparenza è voluta ed è determinata dalla volontà di non far comprendere il messaggio agli estranei, nel caso dei linguaggi specialistici la difficoltà dei “non addetti ai lavori” a capire ciò di cui si parla non è dovuta solamente alla mancata conoscenza dei termini usati, ma spesso anche alla mancata conoscenza dei concetti menzionati.

La realtà dei linguaggi specialistici, non è affatto così omogenea come sembra essere a prima vista. Vi è una distinzione da fare tra i vari linguaggi specialistici, anche se una differenziazione basata su criteri principalmente lessicali, appare troppo semplicistica.

L'ambito disciplinare, non determina solo la connotazione particolare che il lessico assume, ma influisce spesso anche su altre scelte di carattere morfosintattico, testuale e pragmatico che traducono a livello lineare le specificità epistemologiche, semantiche e funzionali di un dato discorso specialistico. Questa specificità d'uso non implica necessariamente il possesso di regole esclusive, ma comporta una modulazione d'analisi e una certa cautela nell'estensione di caratteristiche riscontrate nell'ambito di un certo linguaggio specialistico a tutti gli altri. Come la lingua comune non è una realtà monolitica e uniforme ma è dotata di molteplici varietà, così anche nel campo dei linguaggi specialistici, accanto a regole caratteristiche di tipo comune, vi sono peculiarità d'uso che differenziano gli uni dagli altri.

Vi è un'ulteriore distinzione da effettuare nell'ambito dei linguaggi specialistici, una distinzione che si pone all'interno di ciascuno di loro e che determina il grado di specializzazione del loro discorso. Come detto in precedenza, la semplice presenza dello specialista non serve a garantire un uso specialistico del linguaggio, così come tale uso non è limitato al solo scambio comunicativo con i suoi colleghi. Esistono, infatti, tre diverse situazioni in cui lo specialista si trova ad intervenire su un argomento di carattere professionale.

Vi è un primo ambito comunicativo in cui l'esperto si rivolge agli altri specialisti per dibattere problematiche concernenti il proprio ambito disciplinare. Rivolgendosi a degli interlocutori che hanno un vasto bagaglio di conoscenze

condivise, l'autore fa ampio uso di termini specialistici il cui valore dà per conosciuto, spiegando quindi solo quei termini che vengono appositamente da lui conati o ridefiniti.

Oltre a questo primo caso ci sono momenti in cui lo specialista si rivolge a non specialisti per spiegare loro dei contenuti inerenti alla propria professione. Nel suo intento istruttivo egli illustra i vari concetti usando i termini specialistici appropriati, di cui chiarisce il significato a mano a mano che li presenta.

Vi è poi il caso in cui lo specialista si propone di dare delle informazioni su argomenti tecnici usando il più possibile il lessico comune e introducendo i concetti specialistici facendo riferimento costante alle esperienze comuni del lettore profano. L'intento qui è prevalentemente comunicativo ed è comunemente riscontrabile negli articoli di riviste o di giornali di carattere generale che trattano argomenti tecnici. Le tre diverse situazioni danno origine a tre diversi usi della lingua o tre diversi livelli di specificità nell'uso linguistico (Widdowson, 1979), ma è evidente che solo nei primi due casi si ha un uso del linguaggio che si può correttamente definire "specialistico".

1.2. Caratteristiche generali dei linguaggi specialistici

Diversi studi hanno cercato di rintracciare le caratteristiche generali che stanno alla base di tutti i linguaggi specialistici; tuttavia, non essendo possibile fornire un'analisi dettagliata di tutti questi lavori, vengono qui menzionati alcuni interventi di studiosi che si sono espressi circa l'argomento in questione.

Secondo Sager, Dungworth, McDonald (1980: 89) i tre criteri fondamentali a cui deve rispondere una lingua specialistica sono: economia, precisione ed appropriatezza (Gotti 1991: 14). Tali criteri si ispirano alla teoria linguistica di Shannon e Weaver (1949), che sostiene l'esigenza di garantire accuratezza nella trasmissione del messaggio, precisione dei simboli linguistici per esprimere i significati desiderati e perlocutori¹ del messaggio espresso affinché la comunicazione raggiunga il suo scopo.

Gli autori hanno elaborato uno schema il quale mostra che la *sorgente* codifica un *messaggio*, che diventa un *segnale*, viaggia su un *canale* e diventa *segnale ricevuto* (con una parte che viene a mancare o viene aggiunta durante la trasmissione, rispettivamente chiamate *spreco* e *rumore*), che va *decodificato* affinché diventi il *messaggio ricevuto* dal *destinatario*.

¹ Il termine "perlocutorio" è usato in riferimento alla "Teoria degli Atti Linguistici" elaborata da Austin (1962) e Searle (1969). I perlocutori sono atti che si eseguono tramite il dire qualcosa come ad esempio *dissuadere/persuadere/ingannare/imbarazzare/sviare/irritare*.

Invece, Hoffmann ha fornito una lista di 11 diverse caratteristiche (1984: 28-38) che permette di elaborare una riflessione sull'argomento in questione (Gotti, 1991: 13):

1. esattezza, semplicità e chiarezza;
2. oggettività;
3. astrattezza;
4. generalizzazione;
5. densità di informazione;
6. brevità o laconicità;
7. neutralità emotiva;
8. mancanza di ambiguità;
9. impersonalità;
10. coerenza logica;
11. uso di termini tecnici definiti, simboli e figure.

Ovviamente, non tutte le caratteristiche di Hoffmann si possono applicare a tutti i linguaggi specialistici, così come i criteri selezionati per un linguaggio specialistico particolare non sono sempre applicabili ai suoi vari generi testuali. Per di più, ci sono elementi contraddittori che talvolta entrano in conflitto, infatti la necessità di chiarezza di cui parla Hoffmann può scontrarsi con la semplicità, allo stesso modo l'esigenza di brevità o ambiguità può implicare l'impossibilità di garantire astrattezza.

I linguaggi specialistici hanno delle particolari caratteristiche, da ricercare per lo più a livello del lessico, ma non solo, che li distinguono dal modo di parlare quotidiano che tutti conosciamo. Le differenze maggiori tra linguaggi specialistici e lingua comune riguardano la sfera lessicale: come spiegato da Gotti, i linguaggi specialistici sono caratterizzati da un lessico specifico che non coincide con quello utilizzato per discorsi di carattere generale. Ciò si deve alla specificità dei contenuti e delle conoscenze condivise da chi fa parte di un determinato settore, e anche se ai non addetti ai lavori i linguaggi specialistici possono sembrare ostici e oscuri, in realtà la loro funzione è quella di comunicare in maniera più precisa e puntuale, cercando di essere il più possibile trasparenti e chiari.

1.3. Caratteristiche lessicali dei linguaggi specialistici

La caratteristica del lessico specialistico che più generalmente è stata evidenziata come elemento di maggiore differenziazione dalla lingua comune è la monoreferenzialità². Il lessico specialistico, infatti, si distingue da quello comune, non solo per la limitata e specifica occorrenza d'uso, ma anche per l'univocità semantica che lo contraddistingue. Nei linguaggi specialistici si privilegia l'aspetto denotativo, per cui il significato dei termini specifici è desumibile indipendentemente dal contesto.

Tra il termine e il concetto si stabilisce un "accordo di definizione" fisso (Bloomfield, 1970) tale per cui il termine non può essere sostituito convenientemente da un sinonimo, ma solo da una sua definizione o perifrasi. In questo senso ogni termine è rappresentativo di un concetto e in quanto tale riassume in modo efficace il valore semantico che gli è stato attribuito nel processo definitorio che l'ha generato. Tale alto potere referenziale adduce notevoli vantaggi anche per quanto concerne la concisione del linguaggio. La necessità che il termine abbia un referente univoco porta l'utente in genere a inventare termini nuovi per definire dei concetti nuovi

² Il termine "monoreferenzialità" non deve essere inteso qui come indicativo della presenza di un unico referente per ogni termine, in quanto le parole in genere posseggono più referenti, quanto nel senso che in un determinato contesto vi è un unico significato che può essere attribuito a un dato termine.

piuttosto che a utilizzare la terminologia esistente, così da non creare ambiguità e confusione.

La monoreferenzialità è naturalmente limitata all'ambito disciplinare in cui il termine è usato. Non deve, quindi, sorprendere il fatto che in un dizionario compaiano diverse definizioni per lo stesso termine, in quanto ognuna sarà pertinente a uno specifico campo specialistico. Ogni scienza, infatti, nella sua elaborazione teorica realizza la propria epistemologia creandosi un suo linguaggio specifico, che può talvolta far uso di elementi lessicali già utilizzati in altri contesti disciplinari. La difficoltà di sostituire a un termine un suo sinonimo ha rilevanti conseguenze sulle scelte lessicali operate nel discorso specialistico nel momento dell'esplicitazione concettuale e determina una certa reiterazione in esso di termini via via introdotti. Di conseguenza, l'estensione dei bagagli lessicali delle varie branche specialistiche non è eccessivamente ampia, soprattutto dovuta essenzialmente alla volontà del mondo scientifico di non avere doppioni nella designazione dei vari concetti tecnici.

Questa esigenza si è imposta specialmente nei secoli XVII e XVIII, ispirata da scienziati quali Galileo, Newton e Lavoisier.

Un'altra caratteristica del lessico dei linguaggi specialistici consiste nella loro mancanza di emotività (Gotti, 1991: 20). Al contrario della parola (che può essere ricca di connotazioni) il termine ha funzioni puramente denotative. La parola "leone" ad esempio, nell'uso generale può implicare

attributi quali la ferocia, l'aggressività, l'orgoglio, la maestà ecc.; nei linguaggi specialistici invece tali connotazioni vengono perdute: infatti, nella zoologia il leone corrisponde ad una specie ben determinata di felino, in araldica ad un simbolo preciso che compare negli stemmi e insegne nobiliari e così via.

Nel testo specialistico il tono rimane in genere neutro, in quanto la forza dimostrativa del discorso deriva dai concetti esposti in modo logico e consequenziale e dai fatti portati a loro sostegno piuttosto che da un uso enfatico del linguaggio. Lo scopo informativo del linguaggio specialistico prevale sugli altri aspetti della lingua comune (quello emotivo, quello estetico o altri) e conferisce alla comunicazione specialistica quel tono che è stato più volte definito freddo ed artificiale. Naturalmente questo aspetto non emotivo prevale là dove il testo ha uno scopo prevalentemente informativo: Quando invece lo scopo pragmatico diventa persuasivo (tipico ad esempio del messaggio pubblicitario) l'enfasi emotiva apparirà anche nei testi specialistici.

Un altro aspetto caratterizzante del lessico specialistico è la precisione referenziale (Gotti, 1991: 21). Nei linguaggi specialistici, infatti, ogni termine si deve riferire al proprio concetto in maniera immediata. Tale criterio esclude quindi l'uso nella comunicazione specialistica di sistemi di referenza indiretta quali l'eufemismo. Anche questo fenomeno è stato determinato dall'esigenza di precisione connessa con la rivoluzione scientifica verificatasi nel Seicento.

Un altro importante criterio concernente il lessico specialistico è quello che permette una rapida decodificazione del significato di un termine tramite l'analisi della forma superficiale di esso, ovvero la trasparenza (Gotti, 1991: 22). Il più importante propugnatore di questo principio può essere considerato il chimico francese Lavoisier (Beretta, 1998) il quale elaborò un nuovo sistema di denominazione dei composti chimici che aiutasse il decodificatore a comprendere immediatamente la natura del composto menzionato. Lavoisier afferma che in ogni scienza si devono distinguere tre entità: la serie dei fatti che costituiscono tale scienza, le idee che si ricollegano a questi fatti e le parole che esprimono le idee. In questo sistema coerente in cui le tre entità si trovano così strettamente legate, la nomenclatura deve rendere i fatti e le idee nella loro esattezza, senza soppressioni e senza aggiunte, in maniera del tutto speculare.

Già nel Medioevo e nel Rinascimento si faceva uso di suffissi prevalentemente di origine greca; però la scelta di uno piuttosto di un altro nella formazione di un neologismo era lasciata molto spesso all'arbitrio personale di chi coniava il termine. La riforma di Lavoisier, fornì ad ogni suffisso un significato preciso, che permise di rendere funzionale l'opposizione tra termini simili (ad esempio "acido solforico" e "acido solforoso") stabilendo proprietà fisiche precise e comuni per tutti quei composti designati con lo stesso suffisso. Questo intervento ha permesso di portare sistematicità nel campo specialistico e di fornire regole di formazione terminologica non solo per la ridefinizione degli elementi già conosciuti, ma anche per la definizione di quelli che si andavano scoprendo.

Il grande vantaggio offerto da questi sistemi definitivi ha promosso l'adozione del principio della trasparenza anche in altri campi specialistici, come ad esempio in quello medico. In tale disciplina, infatti, molto spesso la decodificazione delle varie parti lessicali di cui consta un termine specialistico permette di giungere alla comprensione del significato dell'intera parola. Si assiste, quindi, ad una correlazione tra l'aspetto qualitativo e quello quantitativo, in quanto a ogni accrescimento nella forma del lemma corrisponde un accrescimento di carattere semantico. Come precedentemente detto, uno degli elementi più ampiamente utilizzati per garantire trasparenza ai linguaggi specialistici è l'uso di affissi convenzionali, che hanno assunto valori precisi nelle varie discipline a seguito di processi di sistemizzazione e standardizzazione. La costruzione di tali affissi permette da un lato di regolamentare la catalogazione dei termini già esistenti in classi logiche senza impedire dall'altro l'arricchimento delle varie classi stesse in un sistema di tipo aperto, ma altamente organizzato e codificato.

Un altro criterio grandemente apprezzato dagli specialisti nella formazione del lessico è quello della sinteticità (Gotti, 1991: 25) che li induce a esprimere i vari concetti nella forma più breve possibile. Questa esigenza conduce in genere alla riduzione nell'estensione della forma superficiale del testo, come, ad esempio, della derivazione zero, che permette di evitare l'uso di affissi.

Per ottenere sinteticità nel discorso, lo specialista ricorre, a volte, ad altri due fenomeni di riduzione dell'aspetto

superficiale dei termini usati e cioè l'abbreviazione e l'acronimo (Gotti, 1992: 249). L'uso di questi due fenomeni nei linguaggi specialistici facilita una certa economicità di formulazione ma permette anche un utilizzo del criterio della trasparenza in quanto possono suggerire meglio il concetto espresso.

Un altro procedimento neologico di tipo sintetico consiste nella fusione di due lessemi per formare un solo termine. Un esempio potrebbe essere *informatica* (ottenuto su calco francese *informatique*, che è il risultato della fusione tra i due lessemi *information* + *automatique*). Altre volte invece per ottenere una maggiore sinteticità si effettua una riduzione del termine stesso al suo interno o nella sua parte terminale.

Comunemente un altro processo di tipo sintetico nei linguaggi specialistici è quello della giustapposizione, che consiste nell'eliminazione di qualsiasi preposizione o elemento premodificatore all'interno di un gruppo nominale contenente due sostantivi. Si veda ad esempio il caso di *estratto conto* in cui è stata omessa la preposizione articolata "del".

Come si è visto uno dei principi più importanti evidenziati dagli scienziati dei secoli XVII e XVIII è stato quello di ridefinire il più possibile i vari concetti specialistici e di sostituire i termini esistenti con termini nuovi, di solito tratti dalle lingue classiche, che avessero quindi il vantaggio di una maggiore monoreferenzialità. Tale desiderio innovatore non trova però riscontro in tutti i campi specialistici. Ve ne sono alcuni, invece, quali ad esempio quello legale, che anzi

mostrano caratteristiche fortemente conservatrici. In tali ambiti specialistici, il tradizionalismo (Gotti, 1991: 26), cioè la paura di introdurre occasioni di ambiguità tramite l'elaborazione di termini nuovi porta a mantenere il più possibile i tratti linguistici usati tradizionalmente e non abbandonarli anche quando essi sono ormai obsoleti e non più usati nella lingua comune. Il rispetto della tradizione che si riscontra nel linguaggio legale è dovuto anche al suo forte legame con la prassi usata fin dai tempi antichi di usare formule particolari nei giuramenti, nelle nomine, nella promulgazione di leggi e nel conferimento di cariche. Un carattere tradizionalistico è presente anche nel linguaggio commerciale, in cui si ha la presenza di numerosi termini ed espressioni che, pur essendo stati tramandati nei secoli, sono tuttora in uso e non vengono sostituiti proprio perché hanno ormai assunto significati ben cristallizzati e unanimemente condivisi dagli specialisti.

I numerosi studi effettuati sui linguaggi specialistici hanno permesso di evidenziare i principali criteri che ispirano la creazione dei termini specifici delle discipline scientifiche. A volte però è possibile riscontrare eccezioni ai principi di cui abbiamo finora parlato. Ad esempio, per quanto riguarda il criterio di monoreferenzialità, in alcuni linguaggi specialistici si notano frequenti violazioni di tale criterio e la presenza di numerosi casi di ambiguità e di polisemia. A volte il rifiuto della monoreferenzialità è pienamente voluto, frutto della scelta lucida dello specialista. Questa ad esempio è la posizione di diversi economisti che sono contrari all'adozione di un linguaggio di tipo monoreferenziale a causa della sua eccessiva rigidità ed incapacità, quindi, a descrivere in modo

sufficientemente completo fenomeni complessi come quelli economici. Tale posizione linguistica è conseguente in genere ad una scelta di tipo metodologico che rifiuta una visione positivista dell'epistemologia economica. Un oppositore di quest'ultima tendenza logica è Keynes (1973: 298) il quale è convinto che ciò che rende inadatto l'uso del linguaggio formalizzato di tipo monoreferenziale ai fini argomentativi della teoria economica è il riferimento univoco di ogni suo elemento a un concetto specifico, in quanto non permette lo sviluppo di quelle associazioni di idee e di quelle interrelazioni tra aspetti diversi dei vari termini presentati che sono necessari allo sviluppo del suo approccio sistemico.

Per l'evidenziazione delle complessità e interconnessioni dell'intero sistema economico, quindi, uno strumento così rigido non si dimostra adatto. Molto più appropriato si dimostra per Keynes l'uso di un linguaggio di tipo ordinario che, permettendo effetti connotativi e definizioni plurime, meglio si presta ad una esposizione non atomistica dei fenomeni economici.

La differenziazione tra le discipline specialistiche in diversi tipi di scienze è avvertita da Keynes stesso il quale ritiene che l'economia non possa essere associata alla categoria delle scienze esatte, bensì a quella delle scienze morali. Nella sua attribuzione dell'economia alle scienze morali e nella sua scelta di un linguaggio ordinario Keynes

sembra rifarsi alla tripartizione proposta da Malthus (1971)³, il quale nell'esaminare i processi definitivi nelle varie branche specialistiche, identifica tre categorie di definizioni dotate di caratteristiche autonome che si rifanno a tre tipi distinti di discipline: le scienze matematiche, le scienze naturali e le scienze morali.

Nel campo delle scienze matematiche la definizione si configura come un'operazione di denominazione che non può essere del tutto arbitraria, in quanto l'entità acquisisce una sua propria esistenza autonoma non tanto nel processo definitorio quanto nell'operazione fondamentale della dimostrazione.

Diverso è il caso dei termini conati nelle scienze naturali, in cui il fenomeno della definizione nominale fa riferimento a precise classificazioni derivanti dall'attività di osservazione di fenomeni naturali o da sperimentazioni scientifiche di carattere empirico. Il tipo di definizione che viene dato in questo tipo di scienze è quello che la logica definisce di tipo "reale", che si basa sull'evidenziazione dei caratteri naturali presenti nel signatum (Gotti, 1991: 34)

Nel campo delle scienze morali, al contrario, l'uso individuale di un termine stabilisce il significato che in quel contesto va dato a tale parola.

Gli esempi forniti da Malthus (virtù, moralità, equità, carità, libertà) sono indicativi dell'alto grado di soggettività

³ Ed. orig. T.R. Malthus, *Definitions in Political Economy*, Londra, 1827.

interpretativa di cui tali parole sono dotate, che saranno quindi decodificate in modo diverso da vari interlocutori. In questo caso la definizione è di tipo “nominale”, in quanto si basa sull’uso corrente che si fa di un termine; se vi sono più accezioni, si deve identificare quella che corrisponde alle vedute di chi opera la definizione.

La distinzione effettuata da Malthus è importante perché stabilisce una più corretta differenziazione all’interno dei vari ambiti disciplinari e delinea una correlazione coerente tra sistemi epistemologici disciplinari e tipi di linguaggi utilizzati in esse.

Dall’analisi dei processi definitivi evidenziati da Malthus traspare una propensione più marcata del lessico delle scienze morali a un uso più soggettivo e perciò meno univoco del linguaggio. Lo stretto legame, infatti, che i termini di tali scienze hanno con il linguaggio ordinario comporta il pericolo della presenza di ambiguità e connotazioni dovute al loro ampio uso in contesti di tipo generale.

Un altro caso di violazione delle principali regole che interessano la formazione del lessico specialistico consiste nella presenza nella disciplina stessa di più parole che si riferiscono allo stesso concetto, ovvero la sinonimia (Gotti, 1991: 36). Uno dei linguaggi specialistici che presentano numerosi casi di termini che contravvengono alla norma è quello medico.

Nonostante da più parti si sia sostenuto che la precisione è una delle caratteristiche principali dei linguaggi specialistici,

si notano in alcuni ambiti disciplinari diverse eccezioni a questa regola. Ne sono un esempio il linguaggio specialistico medico e legale che oltre a risultare talvolta imprecisi, presentano sovente anche dei casi di ridondanza, soprattutto dovuto all'utilizzo, in queste due discipline, di elementi lessicali pleonastici che risultano andare contro ad uno dei criteri base dei linguaggi specialistici e cioè alla sinteticità.

Una delle qualità caratterizzanti i linguaggi specialistici è quello della stabilità del significato dei loro termini; questa qualità, tuttavia, non si dimostra applicabile in senso generale. Infatti, molti sono i cambiamenti semantici a cui sono sottoposti i termini, cambiamenti che sono legati alla continua evoluzione scientifica nelle varie discipline.

La variazione semantica delle parole dovuta alle innovazioni culturali e d'uso che avvengono continuamente nella vita di una società, non è tipica solo della lingua comune, ma anche dei linguaggi specialistici.

La presenza di nuovi significati destinati a sostituire quelli esistenti può essere fonte di ambiguità, in quanto nell'uso essi si aggiungono a quelli comunemente utilizzati. Tale ambiguità può essere incrementata dall'eventuale adozione del criterio della trasparenza nella creazione del termine originario. In questo caso infatti, avendo i tratti costitutivi stessi del concetto subito mutamenti conseguenti agli sviluppi delle conoscenze specifiche della disciplina a cui il concetto appartiene, non si ha più stretta connessione tra il termine ed il concetto espresso che era stato previsto al momento della definizione e si favorisce la nascita di equivoci.

Il processo di evoluzione semantica molto spesso trae origine dalla specializzazione nel significato di una parola appartenente alla lingua comune. I processi di specializzazione di parole appartenenti alla lingua comune sono stati particolarmente frequenti nei secoli XVII e XVIII, quando cioè il grande sviluppo tecnologico e scientifico ha comportato come conseguenza la necessità di creare un lessico specifico riferito a diverse specialità e fenomeni. L'impatto di tali tecnologie e scoperte scientifiche è stato talmente forte negli ultimi due secoli che i significati secondari di tali termini aggiuntisi a quelli originari hanno di fatto soppiantato l'ordine di priorità all'interno delle accezioni semantiche, per cui in molte parole l'aspetto specialistico viene oggi avvertito come prioritario rispetto al significato più generale. Altre volte il processo di specializzazione ha causato la creazione di nuovi lessemi da affiancare a quelli esistenti, divenuti ormai inadeguati.

Per designare un grado maggiore di specializzazione del referente del termine e per distinguerlo da quello comune si ricorre spesso all'uso di lingue classiche, quali quella latina e quella greca. Così ad esempio per indicare il concetto fisico di "velocità" nella lingua inglese si è ricorsi al termine di origine latina *velocity* da contrapporre a quello di uso comune *speed*.

Molti termini di derivazione classica hanno dato origine a dei prefissoidi e suffissoidi ampiamente usati nei linguaggi specialistici, quali *kilo- auto- mega- micro- mini- multi*. All'interno di questa categoria esiste poi un gruppo di elementi che servono a introdurre o completare una parola che

la Bauer (1983:89) preferisce chiamare *combining forms* piuttosto che affissi, in quanto permettono la combinazione tra di loro.

Oltre al processo della specializzazione, un altro procedimento utilizzato molto frequentemente dai linguaggi specialistici per creare termini derivandoli dalla lingua comune è quello della metaforizzazione (Gotti, 1991: 47). Il ricorso alla creazione di metafore, infatti, è un fenomeno che ricorre spesso non solo nel linguaggio ordinario, ma anche in quello degli specialisti. I vantaggi di questo procedimento sono numerosi e si ricollegano ai criteri generali del lessico specialistico precedentemente evidenziati.

Un primo vantaggio è costituito dalla trasparenza dei termini, in quanto l'adozione di una metafora invece di un neologismo permette di sfruttare la similitudine implicita nell'adozione di quel lessema. La trasparenza è raggiunta tramite il riferimento di nuovi concetti a quelli già esistenti nel bagaglio semantico del destinatario.

Un secondo vantaggio consiste nella sinteticità che il procedimento metaforico permette, in quanto tramite l'uso di un certo lessema può avvenire il riferimento immediato a una serie di conoscenze già presenti nell'interlocutore e si favorisce quindi un trasferimento rapido di informazioni evitando così lunghe spiegazioni di concetti o complesse definizioni di termini.

Un terzo vantaggio consiste nella concretezza che l'uso di immagini già presenti nella realtà fisica consente per

rappresentare spesso concetti astratti e molto complessi, che sarebbero molto difficili da introdurre in altri modi.

L'affermazione di un nuovo impianto teorico implica un'opera di persuasione che deve accompagnare il processo di elaborazione concettuale. Quanto più efficace è la presentazione della nuova teoria, tanto più alto sarà il suo grado di convinzione. Uno degli elementi che può accrescere tale efficacia è la concretezza dei termini adottati, che nel caso della metafora ha rilevanti effetti, in quanto si aggiunge a quelli della trasparenza e della sinteticità.

I vantaggi della metafora sono immediatamente più palesi ed evidenti, ad esempio, nel campo dell'economia: l'*elasticità* della domanda, uno stato di *depressione* economica, una condizione di *equilibrio* del mercato ecc. Molte di queste metafore si sono ormai radicate in modo talmente forte nell'uso comune che il valore metaforico è scarsamente sentito, per cui hanno raggiunto lo stato di "metafora forte". Si è avuto in questo caso una diminuzione progressiva del loro grado di marcatezza e un loro contemporaneo graduale inserimento nel lessico comune.

Negli studi sulla metafora è stata fatta più volte notare la sua funzione sostitutiva. Nei linguaggi specialisti, comunque, l'uso della metafora con funzione sostitutiva è poco frequente, in quanto la sua natura, è prevalentemente stilistica. L'uso di una parola in un ambito metaforico, infatti, serve in genere ad evidenziare le connotazioni espressive del concetto presentato e ad aumentare quindi gli effetti estetici. Un altro tipo di metafora che è stato evidenziato la fa

corrispondere ad una similitudine abbreviata. Questo caso si ha ogniqualvolta i due termini della metafora hanno tratti semantici comuni che vengono messi in rapporto di equivalenza. Questa tecnica ricorre anche nei linguaggi specialistici, come si può vedere ad esempio nella citazione di Schopenhauer fatta da Black (1962: 35) “una prova geometrica è una trappola per topi”. In questo caso viene stabilita una similitudine tra i due concetti di “prova geometrica” e “trappola per topi” determinata dai tratti comuni. È chiaro in questo caso non si ha catacresi in quanto la costituzione del concetto specialistico di “prova geometrica” non si ha tramite la metafora “trappola per topi”. Il valore di questa metafora è puramente stilistico, in quanto suggerisce una connotazione del termine specialistico a cui si riferisce. L’uso della metafora non a scopo di catacresi bensì di similitudine ellittica si ha in altri ambiti del discorso specialistico, specialmente là dove il fine è prevalentemente divulgativo.

Altri studi sulla metafora hanno inoltre evidenziato la sua funzione interattiva (Black 1962), che insorge là dove il secondo termine non serve solo a specificare dei tratti semantici del primo termine, ma conferisce nuovi tratti anche al secondo termine stesso. Così, ad esempio con la metafora citata da Black “l’uomo è un lupo” il riferimento al secondo termine (lupo) non fa solamente trasferire al primo (uomo) le qualità negative del lupo (ferocia, aggressività, crudeltà ecc) che gli stereotipi della nostra cultura hanno incluso nelle connotazioni del lessema lupo, ma contribuisce ad attribuire al secondo termine anche qualità tipiche del primo termine.

Come si può intuire, mentre gli altri tipi di metafora sono facilmente parafrasabili, in quanto il referente dell'espressione metaforica è facilmente rintracciabile nel concetto stesso definito nel caso di catacresi, nel termine di paragone nel caso di similitudine abbreviata, o nell'espressione letterale nel tipo della sostituzione, nella metafora interattiva il riferimento non è esplicito e deve essere ricavato dal destinatario.

Come finora analizzato, i linguaggi specialistici fanno largo uso di parole appartenenti al lessico comune e le assimilano tramite processi di specializzazione e di metaforizzazione. Ma esiste anche il caso contrario: avviene, infatti, sempre più frequentemente, specialmente nel nostro secolo, che termini nati in un ambito specialistico, diventino parte del nostro vocabolario di tutti i giorni. Si pensi all'uso ormai generalizzato di un termine specialistico quale *bank* (nel senso di banca) per denotare un centro di raccolta e di deposito materiali importanti, che niente hanno a che vedere con la raccolta e la custodia di denaro cui il termine originale rimanda. L'elevato numero di termini specialistici che quotidianamente entrano nell'uso corrente (molto spesso in senso metaforico) e vengono poi assimilati nella lingua comune, ha spesso suggerito l'opinione che il sistema lessicale dei linguaggi specialistici sia più produttivo in confronto della lingua standard.

L'alta frequenza dell'elaborazione di neologismi tecnici, però, non deve portare alla conclusione che i linguaggi specialistici posseggano un sistema di formazione lessicale più potente.

L'analisi dei processi utilizzati nella creazione dei vari termini ha dimostrato l'adozione delle stesse regole seguite nella lingua standard. Nei linguaggi specialistici si nota, è vero, un più alto numero di morfemi per unità lessicale e una più alta concentrazione lessicale nella frase, oltre ad un uso più frequente di prefissi e suffissi (spesso di origine greca e latina) oppure delle tecniche del prestito e del calco, ma questi fenomeni sono possibili anche nella lingua comune. La continua creazione di termini specialistici quindi non è dovuta a maggiori potenzialità intrinseche del sistema lessicale dei linguaggi specialistici, ma è determinata dal ritmo veloce dell'evoluzione dei vari settori e della continua ridefinizione di concetti e termini esistenti.

1.4. Caratteristiche sintattiche dei linguaggi specialistici

Gli studi sui linguaggi specialistici hanno evidenziato che tali linguaggi sarebbero dotati di meccanismi sintattici del tutto particolari che non sono riscontrabili nella lingua comune (Gotti, 1991: 65). Tuttavia è evidente come le forme sintattiche che vengono analizzate in questi studi utilizzano regole sintattiche già esistenti nella lingua comune:

“A première vue, la syntaxe a peu d’intérêt pour l’étude des langues spécialisées, car son domaine est aussi général que celui de la phonétique. [...] Il n’existe pas de règles propres à la syntaxe de quelque « langue de spécialité » que ce soit, à proprement parler.” (Lerat, 1995 : 74)

L’ipotesi che verosimilmente possiamo fare è che l’atipicità dei fenomeni morfosintattici riscontrati nei linguaggi specialistici non sia di tipo qualitativo, bensì di tipo quantitativo. Certi fenomeni, cioè, pur essendo possibili anche nella lingua comune, si possono enucleare come caratterizzanti i linguaggi specialistici in quanto in essi ricorrerebbero più frequentemente che nell’uso comune (Gotti, 1992: 207).

Uno di questi fenomeni è l’omissione di elementi frasali:

“Un fenomeno molto evidente che caratterizza i linguaggi specialistici è l’estrema compattezza e sinteticità delle loro strutture sintattiche. Tale caratteristica fornisce un rinforzo al criterio della sinteticità comunemente seguito nella formazione del lessico specialistico. Un modo molto rapido e comune per ottenere una maggiore sinteticità della frase consiste nell’ometterne degli elementi. Tale omissione tuttavia non compromette la comprensione del

testo, in quanto il valore degli elementi mancanti è deducibile dal contesto o è ricostruibile tramite il ricorso alle conoscenze condivise dai parlanti la stessa lingua.” (Gotti 1992: 208)

L’omissione è particolarmente frequente nei testi specialistici e vi sono molti esempi di omissione di elementi frasali in tali testi. Essi sono dovuti all’esigenza dello specialista di trasmettere il proprio messaggio nella forma più sintetica possibile.

Oltre alla semplice omissione di elementi frasali esistono altri strumenti linguistici che permettono di dare maggiore sinteticità (Gotti, 1991: 67) alla frase. Ognuno di questi artifici sintattici segue chiaramente le norme generali della lingua comune poiché le regole che permettono tali artifici non sono esclusive dei linguaggi specialistici ma sono disponibili anche nella lingua comune.

Dall’analisi effettuata finora dei vari fenomeni di riduzione della frase, risulta naturale osservare quanto sia frequente il passaggio dalla *postmodificazione* alla *premodificazione* (Gotti, 1991: 71).

Il fenomeno particolare di questa costruzione a sinistra è quello dell’aggettivazione nominale, vale a dire dell’uso di un sostantivo che ne specifica un altro in funzione di aggettivo stesso.

Lo specialista mostra una maggiore preferenza per l’aggettivazione nominale, che oltre a garantire una certa sinteticità espositiva, conferisce al sintagma una maggiore pregnanza semantica. Questo è dimostrato anche dall’uso più

frequente del sostantivo invece dell'aggettivo in posizione attributiva.

Un altro fenomeno sintattico molto frequente nei testi specialistici è la nominalizzazione (Gotti, 1991: 76). Tale processo consiste nel ricorso all'uso di un sostantivo piuttosto che di un verbo per esprimere concetti che si riferiscono ad azioni o procedimenti. Tale processo è particolarmente frequente nei testi specialistici, in quanto in tali testi la derivazione del nome dal verbo sembra riflettere l'analogo procedimento di deduzione dei risultati degli esperimenti o di derivazione degli oggetti dai processi di fabbricazione. Questa preferenza nell'uso della nominalizzazione porta come conseguenza a una più alta densità nominale nei testi specialistici, di gran lunga superiore di quella che si riscontra nei testi di tipo generale.

Ovviamente il fenomeno della nominalizzazione non è tipico della lingua specialistica, in quanto è presente anche nella lingua comune. Ciò che lo rende caratterizzante è invece l'ampio ricorso che lo specialista fa a tale strumento e l'alto grado di pre- e post-modificazione che l'accompagna.

Una delle conseguenze del più frequente ricorso alla nominalizzazione e ai vari processi di premodificazione nei testi specialistici consiste nell'aumento della *densità lessicale* (Gotti, 1991: 81) di tali testi, vale a dire nella presenza di un'alta percentuale di elementi lessicali rispetto al numero totale delle parole del testo. Questa alta densità lessicale è particolarmente rilevabile nei testi scritti i quali presentano una maggiore pianificazione del discorso, un'assenza di

elementi denotanti e una minore presenza di fenomeni di ridondanza. Invece uno stile più discorsivo, più simile a quello orale è caratterizzato da una maggiore esplicitazione dei concetti e da un più frequente ricorso alla parafrasi di gruppi nominali, che conducono come conseguenza a una minore compattezza del testo.

Uno degli effetti del processo di nominalizzazione consiste nella semplificazione della struttura sintattica della frase (Gotti, 1991: 82). Infatti, operando passaggi dalla forma verbale a quella nominale, lo specialista tende a semplificare la struttura superficiale del periodo e a ridurla il più possibile a frasi semplici del tipo gruppo nominale + verbo + gruppo nominale.

Un altro fattore che rende più difficile la decodificazione dei testi specialistici consiste nella *lunghezza del periodo* (Gotti, 1991: 84). I testi specialistici appartenenti al codice scritto, infatti, si strutturano in periodi mediamente molto più lunghi di quelli della lingua comune. Un esempio di tale lunghezza sono senza dubbio i testi legali in cui c'è la necessità di inserire in essi il maggior numero di elementi in modo da lasciare il minore spazio possibile a lacune di informazioni o all'insorgere di casi di ambiguità.

Trattando delle caratteristiche sintattiche dei linguaggi specialistici non si può non fare cenno all'uso dei *tempi verbali* (Gotti, 1991: 91). Studi effettuati in materia (Barber, 1962: 21-43) hanno evidenziato un uso dei tempi verbali differenziato rispetto alla lingua comune. Infatti nella grande maggioranza dei casi viene utilizzato il presente indicativo.

L'uso di tale tempo verbale però non è dovuto alla specificità dell'argomento trattato, quanto alla particolare funzione comunicativa che viene espressa. Tale funzione infatti richiede l'uso della stessa forma verbale anche quando l'argomento trattato è di tipo generale. Si può dire che la forma del presente indicativo sia prevalente nei testi specialistici, ma ciò è dovuto non tanto a una scelta precisa degli specialisti, quanto al fatto che la maggior parte delle funzioni comunicative che ricorrono nei testi specialistici richiedono in genere l'uso di tale tempo verbale.

Un'altra caratteristica dei linguaggi specialistici consiste nell'ampio *uso della forma passiva* (Gotti, 1991: 96). Ciò è spiegabile con la sua particolare attitudine a soddisfare le esigenze di spersonalizzazione del discorso dello specialista, il quale è in genere più interessato a mettere in evidenza gli effetti o i risultati di una azione piuttosto che a porre in risalto chi ha effettuato tale azione o cosa l'ha determinata. Non a caso quindi che il complemento di agente sia quasi sempre omissso nella frase contenente un passivo. La specificazione dell'agente è evitata anche per il fatto che in un testo specialistico spesso egli è lo stesso per le diverse azioni descritte. Talora l'agente non viene espresso proprio perché non esiste un agente particolare che ha effettuato una data azione.

La forma passiva ha inoltre un'importante funzione dal punto di vista testuale, in quanto essa viene comunemente utilizzata per tematizzare il fatto o l'azione di cui si è trattato nella frase precedente, garantendo quindi una più funzionale e naturale progressione del flusso delle informazioni. L'uso

della forma passiva consente, infatti, di far coincidere l'elemento tematico con le informazioni note, mentre quelle nuove solitamente vengono fornite in posizione rematica.

La progressione risulta così del tutto naturale tanto che si ricorre all'inversione tra le due posizioni solo là dove si voglia mettere in particolare evidenza l'agente del processo descritto, ponendolo come fuoco del messaggio.

L'ampio uso della forma passiva accompagnato dalla contemporanea scomparsa e dell'esplicitazione dell'agente, suggerisce l'esistenza nei testi specialistici di una tendenza alla *spersonalizzazione del linguaggio* (Gotti, 1991: 101). Questo procedimento di carattere induttivo viene tradotto in termini linguistici tramite una riduzione della componente umana e una contemporanea personificazione degli elementi fisici implicati nell'esperimento o nella ricerca descritti. A livello espressivo questo fenomeno è evidenziato dall'uso di verbi tipici dell'indagine scientifica quali *dimostrare, suggerire, evidenziare, indicare, confermare* ecc. con soggetti inanimati corrispondenti a fatti, eventi o elementi.

L'accentuarsi di questo ricorso alla spersonalizzazione è confermato anche dalla consuetudine molto comune nei testi specialistici con cui l'autore si riferisce a se stesso mediante forme indirette e pronomi personali di terza persona, con sintagmi nominali del tipo: *l'autore, il gruppo di ricerca* o altri simili, oppure delegando a oggetti la funzione di esprimere le proprie opinioni tramite processi di personalizzazione del tipo: *il libro esamina, l'articolo dimostra*, ecc. Questa tendenza alla spersonalizzazione è

riscontrabile non solo nella eliminazione del soggetto-locutore, ma anche nella sua riduzione di qualsiasi riferimento diretto all'interlocutore o a una sua menzione esplicita nel testo.

1.5. Aspetti testuali dei linguaggi specialistici

Così come per le caratteristiche lessicali e sintattiche, i linguaggi specialistici presentano anche per i fenomeni testuali comportamenti che li differenziano dalla lingua comune ed anzi possiamo dire che sono quelle che, nel complesso, più si discostano dall'uso comune. Anche se molti di questi fenomeni si segnalano per una frequenza d'uso più alta rispetto a quella della lingua comune, quindi per la quantità più che per la qualità, tuttavia vale la pena evidenziare, qui, alcuni di questi comportamenti.

La referenza anaforica (Gotti, 1991: 106) che nella lingua comune è uno degli strumenti che maggiormente contribuisce alla coesione del testo, nei linguaggi specialistici è poco frequente perché si preferisce ricorrere alla ripetizione lessicale per ragioni di chiarezza e per eliminare ogni possibile fonte di ambiguità. Questo vale per i linguaggi specialistici ed in modo particolare per il linguaggio legale.

Per garantire coesione, ma anche per denotare la funzione della frase che introducono, vengono molto utilizzate le congiunzioni: Huddleston ed altri (1968: 137) hanno rilevato che le più frequenti sono quelle che esprimono deduzione logica, seguite da quelle che esprimono contrasto, certezza e dubbio, continuità semantica, esemplificazioni.

Un altro mezzo di coesione testuale è la progressione tematica (Gotti, 1991: 111), molto curata dagli specialisti, ma altrettanto vicina all'uso standard nella maggior parte dei casi.

A questo concetto si lega il problema della struttura di un testo specialistico. Quelli di natura economica, ad esempio, sono generalmente composti da: l'introduzione, che prepara il campo alla ricerca presentata esponendo i risultati raggiunti fino a quel momento nell'ambito coinvolto e segnalando l'obiettivo che si perseguirà e la metodologia utilizzata a tal fine, lo sviluppo della tesi e, infine, la conclusione, la quale riassume la tesi e i risultati ottenuti.

La struttura dei testi scientifici è molto rigida; ogni saggio presenta quattro parti fondamentali: introduzione, problema, soluzione e conclusione; tuttavia, ogni parte si articola ulteriormente in modo diverso nella varie aree disciplinari. Inoltre, sono obbligatorie le note e l'elenco dei testi citati. Gotti consiglia:

“Quanto meglio sono organizzate le parti del testo, tanto più facile risulta la comprensione non solo del loro contenuto, ma anche della funzione pragmatica di ciascuna di esse; talune infatti hanno valore informativo, altre sono valutative, altre ancora predittive e così via.” (Gotti 1991: 119)

La standardizzazione testuale è costante in tutti gli ambiti disciplinari e diventa più chiara in quei casi in cui il testo non viene scritto appositamente ogni volta, bensì equivale alla rielaborazione di un testo precedente, in cui vengono inclusi i dati che si riferiscono alla nuova situazione. Ciò avviene, ad esempio, nella stesura di contratti legali e notarili.

La rigidità della struttura è tuttavia compensata dalla disponibilità di una serie molto numerosa di tipi di testo: nel settore della produzione scientifica scritta sono stati inventariati circa 100 tipi di testo ciascuno dei quali presenta

specifiche regole di composizione testuale. Inoltre, la tipologia testuale è soggetta a cambiamenti nel tempo, in relazione ai più importanti cambiamenti delle esigenze comunicative e pragmatiche, che avvengono nei secoli.

Un aspetto peculiare dei linguaggi specialistici è la sua “variazione verticale”. Questa indica il grado di specializzazione del messaggio in rapporto alle diverse situazioni in cui si comunica su un argomento legato al proprio ambito professionale o disciplinare. I testi, in tal modo, possono appartenere ad un filone specialistico o istruttivo o divulgativo secondo la distinzione operata da Widdowson (1979) che classifica in tre categorie le differenze di specificità nell’uso linguistico e distingue tra *scientific exposition*, *scientific instruction* e *scientific journalism*. (Chiavetta, 2004: 10)

Nel primo caso lo specialista si rivolge ad altri specialisti: in un primo caso, questi ultimi provengono dal suo stesso settore (livello intraspecialistico) e, pertanto, condividono con lui un ampio bagaglio di conoscenze e comprendono i termini tecnici da lui utilizzati. In un secondo caso, invece, egli comunica con specialisti di altri settori (livello interspecialistico). Queste prime due situazioni danno origine alla *scientific exposition*.

Nel secondo caso lo specialista si rivolge a non-specialisti: deve perciò illustrare tutti i concetti ed usare i termini tecnici appropriati, ma fornendone una definizione. Lo scopo principale è quello dell’istruzione: si vogliono formare nuovi specialisti della materia. Questo è il caso di manuali di

istruzioni, libri di testo e lezioni e si identifica questa situazione con la *scientific instruction*.

Infine, nel terzo caso lo specialista ha come scopo quello di divulgare ed ha come pubblico le persone comuni e pertanto anche il suo linguaggio dovrà essere meno tecnico possibile, come nel caso di un articolo su una rivista non specializzata. Questa situazione dà origine al *scientific journalism*.

1.6. Conclusioni

Ci sembra utile, a questo punto, riassumere alcuni dati che vengono riconosciuti da tutti i linguisti come caratteristici dei linguaggi specialistici: in primo luogo, questi linguaggi sono delle varietà diafasiche⁴ della lingua comune, e per distinguerle bisogna ricorrere congiuntamente a criteri sia linguistici che extralinguistici. Tra questi ultimi sono particolarmente rilevanti:

- Il numero ristretto di parlanti e di utenti dei linguaggi specialistici utilizzati solo da alcuni gruppi di addetti ai lavori;
- La funzione (sociale) che la lingua assume nelle intenzioni dei parlanti; (comunicativa e referenziale nel caso delle lingue speciali, esclusiva nel caso dei gerghi).

Dal punto di vista linguistico, uno degli elementi più importanti che dà specificità ai linguaggi specialistici e le rende individuabili è l'uso del tecnicismo (necessario per una comunicazione efficace quando si deve parlare di un qualsiasi argomento di una determinata e specifica disciplina), la cui manifestazione principale avviene sul piano lessicale, dove viene sviluppata una terminologia più o meno rigorosa e coerente.

⁴ Le varietà diafasiche concernono le variazioni di stile e di registri espressivi nell'uso di una lingua.

Si possono osservare, tuttavia, anche alcuni aspetti sintattici e una particolare organizzazione testuale.

Va notato inoltre che ha una forte influenza sul modo di organizzare un discorso anche la funzione di un testo, che può essere tecnico-scientifica (comunicazione tra esperti) o didattico-divulgativa.

Tutti i linguisti inoltre sottolineano il carattere fluido e vivo dei linguaggi specialistici, che mutano in continuazione attraverso numerosissimi scambi con altre lingue speciali e/o anche la lingua comune.

2. IL LINGUAGGIO DELLA GASTRONOMIA

2.1. Il linguaggio della gastronomia

Per lingua gastronomica, intendiamo la lingua utilizzata nei documenti che si riferiscono alla cucina, ma anche alla culinaria e al linguaggio delle ricette. Il linguaggio dei gastronomi è da annoverare tra i linguaggi specialistici anche se diversi elementi vengono riscontrati anche nella lingua generale. Possiamo considerare la lingua delle ricette come facente parte dei testi tecnico-scientifici. In effetti, come quest'ultimi, essa si basa sull'apprendimento spontaneo degli studenti di quelle competenze tecniche fornite dagli insegnanti.

La gastronomia essendo una pratica sociale della vita di tutti i giorni presenta nel suo linguaggio un numero di unità lessicali della lingua generale e, inversamente, molte unità terminologiche di questa lingua specializzata si sono volgarizzate.

Malgrado questa notevole presenza della lingua gastronomica nella vita di tutti noi, è innegabile che questo linguaggio presenta un carattere a volte incomprensibile e misterioso per ogni persona comune che non sia amante o addetta della professione. È un linguaggio che ha la sua dignità, la sua forza e la sua necessità e come ogni linguaggio specifico non può essere sostituito da nessun altro.

Il linguaggio della gastronomia, come detto, è un linguaggio specialistico vicino al linguaggio scientifico per l'organizzazione e la struttura della ricetta. Esso prevede la precisione delle dosi degli ingredienti, una rigida successione

delle operazioni da compiere, la precisione dei tempi e delle temperature indicati.

Una delle peculiarità dei linguaggi specialistici, rispetto alla lingua comune, è la specificità del lessico usato, le cui caratteristiche principali, come detto ampiamente nel primo capitolo, sono state illustrate da Gotti (1991) e che qui ricordiamo brevemente:

- *la monoreferenzialità*
- *la mancanza di emotività*
- *la precisione*
- *la trasparenza dei testi*
- *la sinteticità*

E dal punto di vista sintattico:

- *la sinteticità*
- *l'uso delle forme verbali*
- *l'uso della forma passiva*
- *la nominalizzazione*
- *la densità lessicale*

2.2. Caratteristiche generali del linguaggio gastronomico

Dall'analisi delle nostre fonti si evidenzia un'alta presenza di lessico specialistico, anche ripetuto, con poco ricorso alla sinonimia. Tuttavia, abbiamo notato che in merito alla caratteristica della monoreferenzialità, questo criterio non è del tutto soddisfatto nel linguaggio gastronomico.

In particolare si vedano i seguenti fenomeni di sinonimia dove più significati di un termine possono esistere e coabitare creando, a volte una certa imprecisione:

- *Ajouter/joindre* (aggiungere)
 - ajouter de la farine **GLC**⁵ *aggiungere della farina,*
 - ajouter des légumes **LCR**⁶ *aggiungere delle verdure,*
 - ajouter une garniture **GLC** *aggiungere un contorno,*
 - joindre le bouquet garni **LCR** *aggiungere un mazzetto di erbe aromatiche;*

- *Accomoder/apprêter* (preparare, condire)
 - accommoder avec des aromates **LCR** *condire con aromi,*
 - apprêter des poissons **CC**⁷ *preparare dei pesci,*
 - accommoder pour la cuisson **GLC** *preparare per la cottura,*

⁵ Grand Larousse de la Cuisine

⁶ Larousse des cuisines régionales

⁷ Côté cuisine

- accommoder une viande **LCR** *preparare una carne*;

- *Afflanchir/affranchir/affriter* (pulire una padella dopo averla riscaldata)
 - afflanchir la poêle avec du papier absorbant **CC** *pulire la padella con carta assorbente*,
 - affranchir la poêle avec du gros sel **LEP**⁸ *pulire la padella con sale grosso*,
 - affriter le wok **LEP** *pulire il wok*;

- *Assujettir/brider* (accosciare, imbrigliare, legare)
 - brider des pigeons **LCR** *imbrigliare dei piccioni*,
 - brider une perdrix **GLC** *imbrigliare una pernice*,
 - assujettir une volaille **GLC** *accosciare un pollame*,
 - brider un poulet **GLC** *accosciare un pollo*;

- *Corriger/rectifier* (aggiustare il condimento, correggere, regolare)
 - rectifier à son goût **GLC** *regolare secondo il proprio gusto*,
 - rectifier en poivre **LCR** *aggiustare di pepe*,
 - rectifier en sel **GLC** *aggiustare di sale*,

⁸ Les Escapades de Petitrenaud

- corriger un assaisonnement **LCR** *aggiustare un condimento*;

- *Entrelarder/Larder* (lardellare, lardare, steccare)
 - larder un canard **CA**⁹ *lardellare un'anatra*,
 - larder un poisson **CVF**¹⁰ *lardellare un pesce*,
 - larder un poulet **GLC** *lardellare un pollo*,
 - entrelarder un rôti **CC** *lardellare un arrosto*;

- *Etouffer /étuver* (stufare)
 - faire étuver au beurre **GLC** *stufare al burro*,
 - faire étuver des échalotes **LCR** *far stufare degli scalogni*,
 - étuver une daube **GLC** *stufare uno stracotto*,
 - étuver la viande **LEP** *stufare la carne*;

- *Etriper/éventrer/vider* (sventrare, eviscerare, sbuzzare, svuotare legumi)
 - vider des brochets **LCR** *sventrare dei lucci*,
 - étriper des cailles **CA** *eviscerare delle quaglie*,
 - vider une dinde **GLC** *eviscerare una tacchina*,

⁹ Cuisine actuelle

¹⁰ Cuisine et vins de France

- éventrer un poulet **LEP** *eviscerare un pollo;*

- **Frissonner/frémir** (sobbollire)
 - laisser frémir sur feu doux **GLC** *lasciare sobbollire a fuoco lento,*
 - laisser frémir un court-bouillon **CVF** *lasciare sobbollire un court-bouillon,*
 - laisser frémir un pot-au-feu **GLC** *lasciare sobbollire un pot-au-feu,*
 - laisser frissonner délicatement **CC** *lasciare sobbollire delicatamente ;*

- **Mijoter** (crogiolare, cuocere a fuoco lento)/**mitonner** (cuocere a fuoco lento)
 - faire mijoter la soupe **CC** *far cuocere a fuoco lento la zuppa,*
 - faire mijoter la viande **LEP** *far cuocere a fuoco lento la carne,*
 - faire mitonner un potage **GLC** *far cuocere a fuoco lento un potage,*
 - faire mitonner un poulet **LCR** *far cuocere a fuoco lento un pollo;*

- **Monder** (mondare) /**émonder** (mondare, sbucciare)
 - monder des pistaches **LCR** *mondare dei pistacchi,*

- monder des poivrons **GLC** *mondare dei peperoni,*
 - émonder des amandes **LCR** *mondare le mandorle,*
 - émonder des tomates **LEP** *mondare dei pomodori ;*
-
- *Rougir/roussir* (dorare, imbiondire, rosolare)
 - faire roussir de l'ail **CVF** *far dorare dell'aglio,*
 - faire rougir des échalotes **GLC** *far dorare degli scalogni,*
 - faire roussir des oignons **LEP** *far dorare delle cipolle ;*
-
- *Stopper/arrêter* (interrompere, fermare)
 - arrêter au premier bouillon **GLC** *interrompere al primo bollore,*
 - stopper la cuisson **GLC** *interrompere la cottura,*
 - arrêter le batteur électrique **GLC** *fermare il frullatore elettrico,*
 - arrêter le feu **LCR** *spegnere il fuoco;*
-
- *Touiller/mélanger* (mischiare, mescolare, mantecare)
 - mélanger à la spatule **CA** *mescolare con la spatola,*
 - mélanger des légumes **GLC** *mescolare delle verdure,*
 - mélanger sans arrêt pour ne pas faire de grumeaux **LCR** *mescolare senza sosta per non fare grumi,*

- touiller la farine et la levure **GLC** *mescolare la farina e il lievito;*

Generalmente, tale lessico si riferisce al campo della gastronomia e gli autori si rivolgono ad un pubblico non profano che condivide con essi la conoscenza di tali termini.

Si trovano, inoltre, termini che si riferiscono a tecniche speciali di preparazione e di cottura :

- abaisser la pâte en galette, *stendere la pasta a forma di focaccia,*
- abricoter une génoise, *ricoprire una génoise,*
- araser les feuilles des artichauts, *pareggiare le foglie dei carciofi,*
- barder une viande en rôti, *bardare una carne per l'arrosto,*
- laissez mijoter, *lasciar crogiolare,*
- faites blondir, *fate imbiondire,*
- blanchir des carottes, *bianchire delle carote,*
- canneler des citrons, *scanalare dei limoni,*
- chemiser un moule, *foderare uno stampo per dolci,*
- écosser des haricots, *sbacellare dei fagioli,*
- lutez la cocotte, *lutare la cocotte,*
- épaissir une sauce, *ispessire una salsa,*
- déglacer la lèchefrite, *deglassare la leccarda,*
- réserver le jus de cuisson, *mettere da parte il succo di cottura,*

- masquer une tarte d'un coulis, *ricoprire una torta con una passata,*
- piquer des oignons avec des clous de girofle, *steccare delle cipolle con chiodi di garofano,*
- faire roussir des échalotes, *far dorare degli scalogni,*
- lier le risotto avec du comté râpé, *legare il risotto con comté grattugiato,*
- battre les blancs en neige, *montare gli albumi a neve,*
- singer la viande, *cospargere la carne di farina,*
- trousser les bécasses, *accosciare le beccacce,*
- festonner les bords d'une tarte, *decorare i bordi di una torta,*
- gratiner au four, *gratinare al forno,*
- larder un canard, *lardellare un'anatra,*
- poêler un magret, *padellare un filetto d'anatra ;*

Anche la caratteristica della sinteticità viene riscontrata attraverso l'uso di abbreviazioni, sigle ed acronimi, tipici dei linguaggi specialistici che come abbiamo già detto facilitano una certa economicità di formulazione suggerendo meglio in modo più trasparente ed immediato il concetto espresso:

- *0,5 l* de moules,
- *10 cl* d'huile d'olive,
- *1 dl* de fond blanc,
- *2 c à s* de crème fouettée,
- allumez le four *th 6-200°*,
- abaisser une pâte à *1 cm* d'épaisseur,
- compter *8 minutes* après la reprise de l'ébullition,

- compter 750 g de sucre pour 500 g de jus,
- gratiner pendant 15 minutes, porter la température à 200°C

La precisione è un'altra delle caratteristiche che il vocabolario gastronomico condivide con molte lingue di specialità. Si pensi ai numerosi verbi che designano una precisa operazione nel processo di preparazione di un piatto come ad esempio:

- abaisser, *abbassare, stendere la pasta*
- assaisonner, *condire, saporire*
- blondir, *imbiondire*
- braiser, *brasare*
- cardinaliser, *far arrossare dei crostacei mettendoli in acqua bollente*
- chapelier, *spezzettare la crosta del pane*
- chafroiter, *ricoprire un pezzo di carne o di pesce con una salsa "chaud-froid", salsa calda con gelatina*
- débiter, *tagliare a pezzi per l'uso*
- dégorger, *spurgare, eliminare l'acqua di vegetazione delle verdure*
- dénervier, *snervare*
- dorer, *dorare*
- ébouillanter, *sbollentare*
- échauder, *immergere un alimento nell'acqua bollente per toglierne la buccia, la pelle*
- épaissir, *ispessire, addensare*
- fariner, *infarinare*
- flaquier, *aprire e appiattare un pesce*

- fricasser, *cuocere in fricassea*
- gratiner, *gratinare*
- hacher, *tritare, trinciare, sminuzzare*
- jointoyer, *lisciare con crema delle preparazioni di pasticceria per renderle più lisce e presentabili*
- larder, *lardellare, lardare, steccare*
- luter, *lutare, chiudere ermeticamente un recipiente, una pentola con un rotolo di pasta*
- manchonner, *disossare una lombata d'agnello, di maiale, di pollo etc. per favorirne la presentazione*
- napper, *nappare, ricoprire con salse e simili*
- parer, *mondare, nettare, parare*
- parfumer, *aromatizzare*
- pétrir, *impastare, lavorare la pasta*
- pocher, *pocher, affogare*
- quadriller, *segnare col coltello*
- râper, *grattugiare*
- réduire, *ridurre*
- rôtir, *arrostire, abbrustolire*
- saupoudrer, *cospargere, spolverizzare*
- sauter, *saltare, rosolare, trifolare*
- singer, *cospargere di farina una preparazione per ottenere una legatura*
- trousser, *accosciare, preparare pollame per la cottura*
- zester, *sbucciare un agrume*

Il principio della precisione, come già detto e individuato da Gotti, stabilisce che la struttura di un testo

riferibile ad un campo specifico deve essere completa e precisa in ogni parte.

L'applicabilità di questo principio è stata provata per i testi del nostro corpus. Infatti, per la corretta realizzazione di un piatto è assolutamente necessario che le istruzioni fornite siano chiare e che la frase non presenti lacune, né a livello sintattico né a livello lessicale.

2.3. Caratteristiche sintattiche del linguaggio gastronomico

La maggiore densità nominale dei testi specialistici rispetto a quelli dei testi di tipo generale è qui riscontrata ed anzi più accentuata. Secondo Sager et al. (1980: 57) i sostantivi, nei testi da loro esaminati, costituiscono il 28% dei testi di carattere generale e il 44% di quelli specialistici e la percentuale sale al 60% se si sommano ai sostantivi anche gli aggettivi.

Nel nostro corpus relativo alla lingua della gastronomia, i sostantivi, in rapporto ai verbi, costituiscono il 56,6% e sommandoli agli aggettivi, il 62 %.

Per quanto riguarda l'uso dei tempi verbali nei linguaggi specialistici, come già detto, Barber (1962: 21-43) ha evidenziato nei testi scientifici inglesi da lui studiati, la maggior diffusione del *Present Simple Active* (64 %), del *Present Simple Passive* (25%) e del *Future Simple Active* (3,7%).

Il grande uso del presente indicativo è dovuto alla particolare funzione comunicativa di tipo pragmatico del testo: definire, descrivere, osservare, esplicitare, illustrare ecc (Gotti, 1991: 92).

Se si confrontano gli usi delle forme verbali riscontrati da Barber e gli usi delle forme verbali del nostro corpus di testi gastronomici notiamo delle sostanziali differenze.

La differenza più evidente si riscontra nell'uso dell'imperativo che, sempre secondo Barber, è la forma verbale meno utilizzata (0,3%) mentre, per noi, risulta essere la forma più presente (56,5%). Vedi come esempio la ricetta seguente¹¹:

Magret de canard aux figues

Ingrédients : 2 magrets de canard • 12 figues • 15 cl de porto rouge • 4 cuil. à soupe de vinaigre de vin • sel • poivre

Quadrillez la graisse des magrets avec la pointe d'un couteau. Enduisez de vinaigre les deux faces des magrets. Laissez-les mariner 5 min.

Pendant ce temps, rincez et épongez les figues, coupez-les en deux.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu vif et posez-y les magrets côté gras. Laissez-les griller 5 min, puis jetez la graisse contenue dans la poêle. Retournez les magrets, baissez le feu, couvrez et faites cuire 8 min à feu doux. Sortez les magrets et emballez-les séparément dans une feuille d'aluminium pour les laisser reposer sans qu'ils refroidissent.

Déglacez la poêle avec le porto, ajoutez les demi-figues et mélangez 2 min sur feu doux.

Tranchez les magrets et posez-les dans un plat chaud, salez et poivrez-les. Nappez-les de sauce, décorez avec des figues et servez aussitôt.

¹¹ www.cuisineetvinsdefrance.com

Ciò è dovuto alla

“...funzione comunicativa prevalente che è quella di fornire istruzioni su come si utilizza uno strumento o come si effettua una data procedura.” (Gotti 1991: 92)

funzione che ritroviamo nella lingua della gastronomia ed in particolare nella sua forma più caratteristica che è quella della ricetta. L'uso dell'imperativo è spesso sostituito dall'uso più generico e spersonalizzato dell'infinito presente e tale alta percentuale dell'infinito è dovuta alla stessa funzione.

- alléger une mousse au chocolat avec des blancs d'œufs battus en neige **LCR** *alleggerire una mousse al cioccolato con albumi d'uovo battuti a neve,*
- briser la coque d'une noix de coco **GLC** *rompere il guscio di una noce di cocco,*
- combiner dans un bol la viande et les légumes **CVF** *riunire in una ciotola la carne e le verdure,*
- décorer la surface d'un gâteau avec une poche à douille **LCR** *decorare la superficie di una torta con un tasca da pasticceria,*
- enduire un poisson avec un mélange de sel et de poivre **GLC** *cospargere un pesce con sale e pepe,*
- foncer une tourtière avec une abaisse **LCR** *foderare una tortiera con una sfoglia,*

- hacher des cerneaux de noix **GLC** *tritare dei gherigli di noce,*
- isoler un aliment avec du papier aluminium pour le congeler **LCR** *isolare un alimento con carta alluminio per congelarlo,*
- muscader le veau haché **GLC** *aromatizzare con noce moscata il manzo tritato,*
- parsemer de feuilles de menthe ciselées **CA** *cospargere di foglie di menta sminuzzate,*
- rectifier les pointes des asperges **LEP** *aggiustare le punte degli asparagi,*
- tapisser le fond d'un ramequin d'un disque de papier sulfurisé **LCR** *rivestire il fondo di un tortino con un disco di carta da forno,*
- videler les bords de l'abaisse **LEP** *rialzare i bordi di una sfoglia,*
- zester des limes **CC** *sbucciare delle limette;*

Un'altra differenza sostanziale, da noi notata, è l'assenza delle forme passive. Caratteristica dei linguaggi specialistici da tutti riscontrata, l'ampio uso della forma passiva è dovuto (soprattutto nei testi in lingua inglese) all'esigenza di

spersonalizzazione del discorso che nei nostri testi non è necessaria. Da notare anche la mancanza d'uso della prima persona, l'assenza di riferimenti diretti all'autore e di interrogative dirette.

Altra caratteristica è l'alta presenza nelle ricette di cucina dei verbi fattitivi “laisser” ,“faire” ed in misura minore di “mettre” usati come semi-ausiliari nella costruzione *faire/laisser/mettre* + infinito.

- faire blanchir, *far bianchire*
- laisser blondir, *far imbiondire*
- mettre a bouillir, *mettere a bollire*
- faire bouillonner, *far ribollire*
- laisser bouillotter, *lasciar sobollire*
- faire chauffer, *far riscaldare*
- laisser colorer, *lasciar colorare*
- faire cuire, *far cuocere*
- faire dessaler, *far dissalare*
- laisser dorer, *lasciar dorare*
- faire durcir, *far indurire*
- faire étuver, *far stufare*
- faire fonctionner, *far funzionare*
- faire fondre, *far appassire*
- laisser frémir, *lasciar sobollire*
- faire glisser, *inserire*
- laisser gonfler, *lasciar gonfiare*
- laisser macérer, *lasciar macerare*
- mettre à macérer, *mettere a macerare*
- faire mariner, *far marinare*
- faire mijoter, *far cuocere a fuoco lento*

- faire mitonner, *far cuocere a fuoco lento*
- faire partir, *iniziare*
- mettre à ramollir, *mettere a ramollire*
- faire rejeter, *far rigettare*
- faire rentrer, *far entrare*
- faire revenir, *far soffriggere*
- laisser rissoler, *lasciar rosolare*
- faire roussir, *far dorare*
- laisser saisir, *lasciar scottare*
- faire suer, *far sudare*
- faire tomber *far ridurre*

2.4. Aspetti testuali del linguaggio gastronomico

Una particolarità della lingua delle ricette è quella di ricorrere a frasi corte nelle quali, come detto, il verbo è all'imperativo o all'infinito con valore imperativo. Questa caratteristica ricorrente nelle ricette è ben illustrata nella sequenza di frasi tratte dal settimanale gastronomico *Cuisine et vins de France* dove l'organizzazione del testo è lineare, i periodi sono brevi e concisi.

- *Dénoyautez les dattes.*
- *Mettez-les à macérer dans un bol avec le Grand Marnier.*
- *Epluchez l'oignon et l'ail.*
- *Emincez-les.*
- *Faites chauffer le beurre dans une cocotte allant au four.*
- *Mettez-y les cailles à revenir sur toutes les faces.*
- *Salez et poivrez. etc.*¹²

Altre caratteristiche della lingua delle ricette culinarie che abbiamo riscontrato nel corpus analizzato sono:

- la regolarità strutturale semplice e chiara con la quasi assenza di subordinate;

¹² *Cuisine et Vins de France*, N° 131, décembre-janvier 2010, p. 29.

▪ la ripetizione degli stessi verbi per le principali operazioni come ad esempio:

- *abaisser* → au rouleau
→ la pâte à 1 cm d'épaisseur
→ la pâte en galette
→ la pâte en rectangle
→ uniformément

- *blanchir* → les carottes
→ les lardons
→ les moules
→ le riz
→ les fèves

- *braiser* → avec du beurre
→ les légumes
→ le bœuf
→ le brochet
→ le turbot

- *cardinaliser* → les crevettes
→ les gambas
→ la langouste
→ à l'huile
→ le homard

- *clarifier* → le miel
→ le bouillon
→ la gelée
→ le sirop
→ le consommé

- *déglacer* → au cognac
→ la lèchefrite
→ la poêle
→ la sauce
→ le jus de cuisson avec du vinaigre

- *étuver* → la viande
→ les courgettes
→ les laitues
→ les moules
→ les oignons

- *fondre* → à feu doux
→ dans une poêle
→ les légumes
→ les oignons
→ les tomates

- *fricasser* → le lapin
→ le poulet

- les légumes
- les poissons
- les viandes

- *pétrir*
 - à la main
 - du bout des doigts
 - la pâte
 - vigoureusement
 - le pain

- *pocher*
 - dans le bouillon
 - les coquilles Saint-Jacques
 - les moules
 - les œufs
 - les quenelles

- *rôtir*
 - le gigot
 - le poisson
 - les poivrons
 - les saucisses
 - les saumons

- *sauter*
 - à la poêle
 - les cèpes
 - les pommes de terre
 - les viandes
 - les œufs

▪ l'uso frequente di avverbi soprattutto temporali (*auparavant, aussitôt, d'abord, ensuite, immédiatement, longtemps, longuement, préalablement, souvent, toujours..*) :

- couper auparavant les boudins en rondelles **LCR** *tagliare prima i sanguinacci in rondelle,*
- démarrer aussitôt la cuisson **GLC** *avviare subito la cottura,*
- dénoyauter d'abord les olives **LCR** *snocciolare dapprima le olive,*
- détacher ensuite les pattes du tourteau **LEP** *staccare poi le zampe del granciporro,*
- échauder immédiatement les intestins pour les nettoyer **LCR** *immergere immediatamente nell'acqua bollente gli intestini per pulirli,*
- cuire longtemps **CVF** *cuocere molto tempo,*
- travailler longuement à la spatule **GLC** *lavorare a lungo con la spatola,*
- couvrir préalablement d'un papier d'aluminium **LEP** *coprire prima di tutto con un foglio d'alluminio,*

- remuer souvent à la cuillère **CC** *mescolare spesso con il cucchiaino,*
- hacher toujours les zestes **LCR** *tritare sempre le scorze ;*

e di modo (*aisément, bien, brièvement, convenablement, correctement, délicatement, difficilement, doucement, intimement, légèrement, parfaitement, régulièrement, soigneusement, uniformément, vigoureusement, vivement..*) :

- couper aisément **CA** *tagliare facilmente,*
- agiter bien les cubes de viandes pour les enrober de farine **LEP** *agitare bene i cubetti di carne per ricoprirli di farina,*
- attendre brièvement **CVF** *attendere brevemente,*
- disposer convenablement au fond d'une soupière **GLC** *sistemare opportunamente in fondo ad una zuppiera,*
- égoutter correctement sur une grille **LCR** *scolare correttamente su una griglia,*
- enlever délicatement la poche d'encre d'un encornet **LCR** *togliere delicatamente la vescichetta d'inchiostro da un calamaro,*

- décoller difficilement **LCR** *staccare difficilmente,*
- extraire doucement la noix d'une coquille Saint-Jacques **LCR** *estrarre dolcemente la noce di una capasanta,*
- mélanger intimement les ingrédients **GLC** *mescolare intimamente gli ingredienti,*
- tamponner légèrement la couche de graisse avec un papier absorbant **LCR** *tamponare leggermente lo strato di grasso con carta assorbente,*
- débarrasser parfaitement les poivrons des pépins **LCR** *liberare perfettamente i peperoni dai semi,*
- surveiller régulièrement la cuisson **CA** *sorvegliare regolarmente la cottura,*
- incorporer soigneusement le liquide de cuisson **GLC** *incorporare accuratamente il liquido di cottura,*
- aplatir uniformément une escalope avec un marteau de boucher **GLC** *appiattare uniformemente una scaloppina con un martello batticarne,*
- agiter vigoureusement **GLC** *agitare vigorosamente,*

- cuire vivement *CVF* *cuocere vivacemente*;

▪ L'organizzazione tipografica molto semplice e riconoscibile:

Si è notato che la struttura delle ricette è pressoché schematizzata, ricorrente e rigida come quella dei testi scientifici. Essa si compone di due parti fondamentali: nella prima vengono elencati dettagliatamente gli ingredienti e le loro dosi, nella seconda vengono spiegate, in modo cronologico, la varie fasi di preparazione del piatto.

A tal fine, si fa ricorso a titoli, sottotitoli evidenziati mediante caratteri tipografici di corpo diverso e/o con ricorso al nero, al maiuscolo o maiuscoletto, al corsivo. A volte, ad essi, si accompagna una numerazione che esplicita l'articolazione gerarchica del testo. (Porcelli, 1990: 50)

Ad esempio si veda la ricetta seguente tratta dal sito della rivista Cuisine Actuelle¹³.

¹³ www.cuisineactuelle.fr

Brochettes à l'aigre-douce, sauce au poivre vert

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de palette de porc fraîche (ou d'échine)
- 500 g d'abricots
- 2 oignons
- 4 tomates moyennes
- 8 feuilles de laurier
- 2 tranches de poitrine fumée d'environ un petit cm d'épaisseur
- 60 g de gruyère râpé
- 1 cuil. à soupe de mélange de 4 poivres concassés
- 1 dl d'huile d'olive
- sel.

Sauce:

- 200 g de mayonnaise
- 1 cuil. à soupe (rase) de curry
- 1 cuil. à soupe de poivre vert
- le jus d'1 citron vert
- 3 cuil. à soupe de crème liquide
- sel.

Etapes de préparation

1 Plongez les abricots dans de l'eau bouillante pendant 45 s à 1 min. Pelez-les et dénoyautez-les. Coupez la viande en cubes de 2 ou 3 cm de côté. Roulez-les dans le mélange des 4 poivres, additionné de sel. Coupez chaque tranche de poitrine fumée en 4 parties égales. Pelez les oignons et coupez-les en 6.

2 Enfilez sur des brochettes en les alternant les morceaux de viande, les abricots, les oignons, la poitrine fumée et les feuilles de laurier. Posez les brochettes dans un plat, arrosez-les d'huile et réservez au frais.

3 Lavez les tomates et incisez-les en forme de croix sur leur partie supérieure. Salez-les, puis recouvrez-les de gruyère râpé. Mettez-les dans un plat et arrosez-les d'huile. Préchauffez le four à th 7 (210°C).

4 La sauce: ajoutez à la mayonnaise les 3/4 du curry, le poivre vert, le jus de citron vert, la crème liquide, une cuillerée d'eau et une pincée de sel. Mélangez et versez en saucière.

5 Glissez les tomates au four 10 min. Cuisez les brochettes sur le gril bien chaud, pendant 15 min en les retournant souvent. Servez 2 brochettes par personne, une tomate et un peu de sauce légèrement saupoudrée de curry.

In molti casi la ricetta è accompagnata da una breve nota introduttiva che contiene generalmente suggerimenti relativi ai tempi di preparazione, ai costi, alla difficoltà della realizzazione, al numero delle persone e alle calorie.

Come ogni lingua di specialità (economia, sport, affari, medicina) possiamo dire che anche la gastronomia possiede il suo “gergo” vale a dire delle parole incomprensibili o il loro uso di difficile comprensione per i profani.

È fuori dubbio che le collocazioni seguenti molto comuni nella lingua gastronomica francese risultano quasi sempre oscure ai non addetti ai lavori:

- *blanchir des carottes* **LCR** bianchire delle carote,
- *consommer la viande* far consumare interamente la carne nel brodo,
- *couper en brunoise* tagliare le verdure a dadoni,
- *couper en chiffonade* tagliare a striscioline,
- *couper en jardinière* tagliare le verdure a piccoli dadi,
- *couper en julienne* tagliare le verdure a striscioline,
- *couper en paysanne* tagliare le verdure a striscioline quadrate o triangolari,

- *cuire à blanc* cottura in bianco, è necessaria per preparare delle torte il cui ripieno non necessita di cottura in forno,
- *cuire à cœur un gâteau CA* cuocere una torta fino al centro,
- *cuire à la ficelle un gigot GLC* cuocere allo spago un cosciotto,
- *cuire à la nage des coquilles Saint-Jacques LCR* cuocere in brodo aromatizzato delle capesante,
- *cuire à la nappe une crème anglaise GLC* cucinare à la nappe una crema inglese,
- *cuire à point* cuocere a puntino,
- *cuire au bleu* cuocere un pesce tuffandolo vivo o fresco in un liquido bollente, cuocere al blu,
- *cuire en robe des champs* cuocere le patate con la buccia,
- *défaire une crème* rammollire una preparazione con una spatola o con un frullatore,
- *faire ruban* si dice di un impasto che cola come un nastro da una spatola,

- *fatiguer la salade* mescolare l'insalata,
- *griller à sec des pignons CVF* grigliare a secco dei pinoli,
- *historier des agrumes LCR* istoriare degli agrumi,
- *habiller un canard LCR* preparare, acconciare per la cottura un'anatra,
- *glacer à blanc* effettuare una glassatura bianca,
- *glacer à brun* effettuare una glassatura dorata,
- *manchonner une côtelette GLC* disossare una cotoletta per favorirne la presentazione,
- *mettre le beurre en pommade GLC* mettere il burro a pomata,
- *paner à l'anglaise* panare all'inglese,
- *paner au manchon* operazione che consiste nel tagliare testa e coda di un pesce panato in modo da farlo apparire come inserito in un manicotto costituito dalla panatura,
- *peler à vif* pelare a vivo,
- *réduire à glace* ridurre a glace,

- *sabler le champagne* festeggiare con champagne,
- *tailler la soupe* tagliare delle fette di pane per metterle nel brodo,
- *tomber à glace* ridurre ad una consistenza sciropposa,
- *tourer la pâte feuilletée* lavorare, tirare la pasta sfoglia,
- *tourner un fruit* tornire un frutto,
- *tourner un légume* tornire un ortaggio,
- *zester des agrumes* sbucciare degli agrumi,

Il vocabolario di una lingua specialistica, così come quello della lingua generale, si caratterizza anche per una continua evoluzione del proprio lessico dovuta ad una esigenza di nuovi bisogni, di nuove mode e al declino ed abbandono di vecchie parole. In questa evoluzione la lingua generale e quella specialistica sono in continua interazione.

Il passaggio di termini tecnici da una lingua specialistica ad un'altra è biunivoco. Ogni campo di specialità produce nuovi vocaboli e nello stesso tempo prende a prestito termini da altre discipline. Affinché questo passaggio avvenga occorre che ci sia una certa relazione più o meno stretta tra i diversi domini.

Il vocabolario della gastronomia ha sempre consentito questo tipo di scambi, specialmente nelle tecniche utilizzate. Quindi, possiamo dire, che la lingua dei gastronomi è composta anche da termini che originariamente appartenevano alla lingua comune o provenivano da altri settori specifici, come quello agricolo, tecnologico, medico, chimico-farmaceutico, tessile e che sono stati interessati, successivamente, da fenomeni di rideterminazione semantica. Tali prestiti conservano frequentemente i loro significati originari, ma a volte, prendono connotazioni specifiche proprie dell'ambito culinario.

A titolo di esempio possiamo considerare i seguenti verbi:

Aciduler (acidulare) viene dalla vecchia medicina.

- aciduler avec du jus de citron **CC** *acidulare con succo di limone,*
- aciduler avec du verjus **CC** *acidulare con dell'agresto,*
- aciduler avec du vinaigre **LEP** *acidulare con aceto,*
- aciduler la sauce **LEP** *acidulare la salsa ;*

Affriander (rendere più appetitoso) viene dal mondo della falconeria e significava adescare un uccello tramite un'esca ed il termine usato in cucina ne ha mantenuto il significato.

- affriander un gâteau avec de la crème **CC** *rendere più appetitoso un dolce, con della crema,*
- affriander un gâteau avec des fruits confits **CC** *rendere più appetitoso un dolce con frutta candita;*

Blanchir (bianchire, sbianchire, scottare in acqua bollente) viene dalla tecnica tessile. Una volta per lavare la biancheria la si faceva bollire per restituirne il candore perduto; questa idea della bollitura per purificare e togliere l'asprezza è ripresa dal termine culinario.

- blanchir des carottes **LCR** *bianchire delle carote,*
- blanchir des lardons **CVF** *bianchire dei lardelli,*
- blanchir des choux **GLC** *bianchire dei cavoli,*
- blanchir des zestes **LEP** *bianchire delle scorze;*

Per *ciseler* abbiamo due accezioni (cisellare, incidere) e (tagliare a pezzettini, tagliuzzare); per entrambe l'analogia con le tecniche della scultura e della oreficeria è palese: si fanno delle piccole incisioni su carni e pesci per facilitarne la cottura e si tagliuzzano le verdure.

- ciseler un décor avec la pointe d'un couteau **GLC** *cisellare un decoro con la punta d'un coltello,*
- ciseler un poisson **LCR** *cisellare un pesce,*
- ciseler des échalotes **CVF** *tagliuzzare degli scalogni,*
- ciseler du cerfeuil **LCR** *tagliuzzare del cerfoglio;*

Confectionner (preparare) viene dalla farmaceutica e indicava la preparazione di misture e medicine per poi passare nell'industria tessile per la produzione in serie di indumenti ed essere adottato infine come termine culinario.

- *confectionner des brochettes* **CC** *preparare degli spiedini,*
- *confectionner une sauce* **GLC** *preparare una salsa,*
- *confectionner un fourrage* **GLC** *preparare un'imbottitura,*
- *confectionner un jus* **LCR** *preparare un sugo;*

Décanner (decantare) viene dalla chimica il cui significato è quello di far sedimentare e quindi separare due elementi; in cucina il termine indica la separazione del liquido dalle impurità solide.

- *décanner du beurre clarifié* **LCR** *decantare del burro chiarificato,*
- *décanner un bain de friture* **LCR** *decantare un bagno di frittura,*
- *décanner une sauce* **CA** *schiarire una salsa,*
- *décanner un fond* **LCR** *schiarire un fondo,*
- *décanner un vin* **GLC** *decantare un vino;*

Dorer ha due accezioni (dorare) e (spennellare con tuorlo d'uovo prima della cottura). Entrambe derivano dal linguaggio tecnico che aveva il significato di distendere e appiccicare dell'oro su una superficie. Evidente l'adozione da parte della gastronomia.

- dorer dans du beurre **LEP** *dorare nel burro,*
- dorer de l'ail **GLC** *dorare dell'aglio,*
- dorer des darnes de poisson **GLC** *dorare dei tranci di pesce,*
- dorer des légumes **LCR** *dorare delle verdure,*
- dorer à l'œuf battu avec le lait **GLC** *dorare all'uovo battuto con latte,*
- dorer une pâte **GLC** *dorare una pasta,*
- dorer un gâteau **GLC** *dorare un dolce;*

Il primo significato di *fourrer* (farcire) è quello di rivestire un vestito con una pelliccia ed il passo è stato breve per indicare nel linguaggio gastronomico quello di guarnire internamente con una farcia.

- fourrer de chocolat **GLC** *farcire con cioccolato,*
- fourrer des choux **GLC** *farcire dei bignè,*
- fourrer des crêpes **CC** *farcire delle crêpe,*
- fourrer de crème **GLC** *farcire con crema,*
- fourrer des gâteaux **GLC** *farcire dei dolci,*
- fourrer une omelette **GLC** *farcire una omelette;*

Per *habiller* abbiamo due accezioni. Per quanto riguarda la prima (preparare, acconciare per la cottura) il primo significato (*abillier*) indicava nel XIII sec. il lavoro effettuato su una biglia di legno per renderla presentabile e da qui il passaggio al linguaggio della cucina: preparare carni o pesci per la cottura.

- habiller un canard **LCR** *preparare un'anatra,*

- habiller une volaille **GLC** *preparare un pollame,*
- habiller un gibier **GLC** *preparare una cacciagione,*
- habiller un poisson **LEP** *preparare un pesce;*

Anche nella seconda accezione di *habiller* (ricoprire, rivestire) è evidente la contiguità con il linguaggio culinario.

- habiller d'un papier sulfurisé **LEP** *rivestire con carta da forno,*
- habiller une plaque à pâtisserie **CC** *rivestire una piastra da pasticceria ;*

Historier ha due accezioni. Sia la prima (istoriare, decorare frutti e legumi tagliandoli con un coltello, soprattutto agrumi) che la seconda (decorare una torta con zucchero a velo) traggono origine dal primo significato del termine che designava nel medioevo il decorare un libro con immagini e successivamente assunse il significato di decorare.

- historier des agrumes **LCR** *istoriare degli agrumi,*
- historier des melons **LCR** *istoriare dei meloni,*
- historier en panier **GLC** *istoriare a forma di pagnone,*
- historier un gâteau **GLC** *decorare una torta;*

Il termine *luter* (lutare, chiudere ermeticamente un recipiente, una pentola con un rotolo di pasta) viene dal linguaggio chimico ed ha conservato in ambito culinario il suo carattere tecnico.

- luter un couvercle avec un petit cordon de pâte **LCR** *lutare un coperchio con un cordoncino di pasta,*
- luter une cocotte avec de la pâte **LCR** *lutare una cocotte con della pasta;*

Malaxer (malassare, mescolare, impastare) viene dal linguaggio farmaceutico.

- malaxer à la fourchette **LCR** *mescolare con la forchetta,*
- malaxer le roquefort avec le beurre **GLC** *malassare il roquefort con il burro,*
- malaxer une farce **LCR** *malassare una farcia,*
- malaxer une pâte **GLC** *malassare una pasta,*
- malaxer un pâté **GLC** *malassare un pâté ;*

Il verbo *souder* (unire, saldare, congiungere) è un prestito preso dal linguaggio della tecnologia ed ha conservato lo stesso significato.

- souder au blanc d'œuf **LCR** *saldare con l'albume,*
- souder les bords d'une pâte **GLC** *saldare i bordi di una pasta,*
- souder un couvercle avec un cordon de pâte **LCR** *saldare un coperchio con un rotolino di pasta;*

Vanner (sbattere una crema, una salsa per evitare la formazione di una pellicola superficiale) può essere ricondotto al gesto del contadino di spulare.

- vanner à la spatule **LEP** sbattere con la spatola,
- vanner avec une cuillère de bois **CC** sbattere con un cucchiaino di legno,
- vanner la crème **GLC** sbattere la crema,
- vanner la sauce **CC** sbattere la salsa;

Tra i tratti che distinguono i linguaggi specialistici a livello morfologico possiamo notare un uso esteso dei prefissi per quanto riguarda i verbi, oggetto del nostro studio. Si vedano i seguenti esempi:

- débrocher,
- déboucher,
- décalotter,
- décercler,
- décongeler,
- préchauffer,
- précuire,
- rabattre,
- raccourcir,
- réchauffer,
- recouvrir,
- recuire,
- refermer,
- resaler,
- soulever,
- soutirer,
- surgeler;

Un altro fenomeno assai comune è l'uso di suffissi per trarre verbi da sostantivi o aggettivi:

- ailler, da *ail* (sost.)
- alcooliser, da *alcool* (sost.)
- amincir, da *mince* (agg.)
- aplatir, da *plat* (agg.)
- aromatiser, da *arôme* (sost.)
- assouplir, da *souple* (agg.)
- beurrer, da *beurre* (sost.)
- blanchir, da *blanc* (agg.)
- blondir, da *blond* (agg.)
- caraméliser, da *caramel* (sost.)
- chemiser, da *chemise* (sost.)
- citronner, da *citron* (sost.)
- crémer, da *crème* (sost.)
- démouler, da *moule* (sost.)
- épépiner, da *pépin* (sost.)
- fariner, da *farine* (sost.)
- huiler, da *huile* (sost.)
- marbrer, da *marbre* (sost.)
- moutarder, da *moutarde* (sost.)
- parfumer, da *parfum* (sost.)
- persiller, da *persil* (sost.)
- plumer, da *plume* (sost.)
- poivrer, da *poivre* (sost.)
- pulper, da *pulpe* (sost.)
- saucer, da *sauce* (sost.)
- saumurer, da *saumure* (sost.)
- saupoudrer, da *poudre* (sost.)
- sécher, da *sec* (agg.)
- sucrer, da *sucre* (sost.)
- tamponner, da *tampon* (sost.)

- tartiner, da *tartine* (sost.)
- truffer, da *truffe* (sost.)
- vaniller, da *vanille* (sost.)
- vinaigrer, da *vinaigre* (sost.)
- zester, da *zeste* (sost.)

3. IL *DICIONNAIRE DES VERBES DE LA GASTRONOMIE*

3.1. Il D V G: Un dizionario a vocazione didattica

Uno studio lessicografico del vocabolario della gastronomia comprende una realtà molto estesa e specializzata ed è subito apparso impensabile avere l'intenzione di considerare la totalità del vocabolario gastronomico. Il nostro studio si è ristretto ai verbi usati nel campo lessicale della gastronomia cercando di dare quelle informazioni utili di cui lo studente ha bisogno per comprendere questa lingua di specialità.

Come si può notare consultando il DVG, il linguaggio gastronomico prende in prestito molte parole dal lessico generale. In effetti, parecchi termini hanno più significati di cui solo uno si riferisce alla gastronomia. Nella nostra ricerca, ci siamo limitati a considerare quelle accezioni che concernono esclusivamente il campo lessicale della materia.

Il DVG vuole integrare quella categoria di "Dizionari di lessicatura". Questo termine, proposto da Galisson (1995: 5-14) e divenuto comune in Francia come *lexiculture* è il risultato della composizione di due forme: lessico e cultura che evocano due connotazioni che Robert Galisson fa rientrare nel suo discorso sulla didattica delle lingue straniere. Lessico ci rimanda a parola (in linguistica significante più significato), all'insieme delle parole di cui è composta una lingua, a dizionario strutturato in ordine alfabetico. Cultura ci rinvia, invece, all'insieme delle manifestazioni attraverso le quali si esprime la vita di un popolo. Il termine lessicatura descrive il particolare valore aggiunto al significato delle parole ad opera del contesto culturale del momento.

La gastronomia, oggetto del nostro studio, fa sicuramente parte del patrimonio culturale di una nazione; il linguaggio gastronomico, attraverso innumerevoli libri di ricette, di riviste specializzate, di trasmissioni televisive gastronomiche e di guide di ristoranti, presenta una dimensione culturale. Abbiamo cercato con il nostro studio sul campo lessicale della gastronomia, di rendere accessibili quelle conoscenze altamente rappresentative di questa dimensione culturale della società francese.

L'originalità per non dire la supremazia della gastronomia francese nel mondo si riflettono non solo nell'importanza del contenuto culturale delle parole, ma anche nell'estrema ricchezza del suo vocabolario, a cominciare dalla parola stessa che è utilizzata per la prima volta da Joseph de Berchoux nel 1801 nel poema sull'arte del mangiar bene *La gastronomie*.

Inoltre, l'influenza della gastronomia francese nel mondo si traduce con l'esistenza di un vocabolario perfettamente francese. In effetti, il linguaggio gastronomico ha saputo conservare la sua tipicità francese e rimanere al riparo dell'influenza dell'inglese e di altri prestiti stranieri; è caratterizzato da un'abbondanza di gallicismi, contrariamente per esempio, ai linguaggi dell'informatica e dell'economia infarciti di anglicismi.

Numerosi sono i prestiti dal francese che hanno arricchito le altre lingue a dimostrazione dell'importanza della cucina francese nel mondo.

A titolo d'esempio possiamo citare alcune espressioni che non vengono tradotte nelle altre lingue e che sono prese a prestito tali e quali senza ricorrere ad adattamenti fonetici o morfologici:

- *andouillette,*
- *brandade,*
- *brioche,*
- *brunoise,*
- *camembert,*
- *cannelés,*
- *cassoulet,*
- *champignon de Paris,*
- *charlotte,*
- *chiffonade,*
- *choucroute,*
- *cocotte,*
- *consommé,*
- *comté,*
- *court-bouillon,*
- *crêpe, crêpière,*
- *cuire à la nappe,*
- *éclair,*
- *en chartreuse,*
- *flan,*
- *foie gras,*
- *gratin dauphinois,*
- *gruyère,*
- *jardinière,*
- *julienne,*

- *millefeuille,*
- *mirepoix,*
- *mousse,*
- *omelette,*
- *papillotte,*
- *pâté,*
- *pâte brisée,*
- *pithiviers,*
- *potage,*
- *pot-au-feu,*
- *quiche,*
- *ratatouille,*
- *roquefort,*
- *roux,*
- *salade niçoise,*
- *sauteuse,*
- *savarin,*
- *tapenade,*
- *vinaigrette, ..ecc.*

Tuttavia grazie al turismo e alla mondializzazione non possiamo non sottolineare un certo fenomeno inverso e cioè la presenza, anche se in misura minore, di alcuni prestiti da altre lingue: si vedano come esempio i seguenti anglicismi:

- *cake,*
- *cocktail,*
- *crumble,*
- *lunch,*
- *porridge,*
- *pudding,*

- *punch,*
- *sandwich,*
- *steak,*
- *toaster, ..ecc.*

i seguenti italianismi:

- *al dente,*
- *cappuccino,*
- *carpaccio,*
- *confetti,*
- *gnocchi,*
- *grana padano,*
- *lasagne,*
- *mozzarella,*
- *mascarpone,*
- *parmigiano,*
- *pecorino,*
- *penne,*
- *pizza,*
- *ravioli,*
- *ricotta,*
- *rigatoni,*
- *risotto,*
- *spaghetti,*
- *tagliatelle,*
- *tiramisù,*
- *tortellini, ..ecc.*

ed altri forestierismi vari come:

- *acra, accra*, (Antille francesi)
- *barbecue*, (etimologia incerta, latino-americana: barbacoa?)
- *cari/cary/carry/curry*, (tamil)
- *couscous*, (Africa del nord)
- *kebab*, (Oriente, Turchia)
- *paella*, (Spagna)
- *sashimi*, (Giappone)
- *sushi*, (Giappone)
- *tagine/tajine*, (Marocco) ..ecc.

Chiaramente un dizionario non può trattare tutto il lessico di una lingua, ma deve offrire la terminologia più rappresentativa, più prototipica. E non può essere completo, perché dovrebbe presentare decine di migliaia di entrate con tutte le accezioni possibili e quindi deve limitarsi a dare solo una scelta di unità lessicali, ma una scelta giustificata che rifletta l'immagine rappresentativa della lingua o di un settore specifico di una lingua. Un dizionario ha come funzione essenziale quella di rispondere alle attese degli utenti, ai loro bisogni.

L'elaborazione di un dizionario didattico per il FOS (Français sur objectifs spécifiques) è un'attività complessa che implica diverse operazioni e tappe. Il vocabolario ha sempre avuto un ruolo primario nell'insegnamento/apprendimento di una lingua ed in particolare di una lingua specialistica. Il dizionario deve avvicinarsi il più possibile alle esigenze del discente/utente e mettergli a disposizione tutte quelle informazioni di cui ha bisogno.

Nella maggior parte dei casi i dizionari di lingua contengono un gran numero di termini scientifici e tecnici ma manca la definizione esatta di questi termini. Per quanto riguarda i termini culinari da noi riscontrati abbiamo notato che una parte consistente non si trova nei dizionari di lingua generale quali *Le Petit Larousse-grand format* e *Le Grand Robert* anche se, tuttavia bisogna considerare che tali dizionari si rivolgono ad un pubblico non professionale.

Se prendiamo ad esempio in considerazione uno dei verbi che abbiamo più frequentemente riscontrato come (*faire fondre*) notiamo che esso ha due accezioni riconducibili al linguaggio gastronomico, anche se solo la seconda è più riconducibile al linguaggio della tecnica culinaria.

1. *Faire fondre-diminuer de volume, perdre de son eau à la cuisson* (far appassire, far fondere)

- faire fondre dans une poêle **CA** *far appassire in padella,*
- faire fondre des carottes **GLC** *far appassire delle carote,*
- faire fondre des échalotes **LEP** *far appassire degli scalogni,*
- faire fondre des légumes **CA** *far appassire delle verdure;*

2. *Faire fondre- dissoudre une matière solide dans un liquide* (far sciogliere)

- faire fondre du chocolat au bain-marie **LEP** *far sciogliere del cioccolato a bagnomaria,*
- faire fondre la gélatine **CC** *far sciogliere la gelatina,*
- faire fondre le sel **LEP** *far sciogliere il sale,*
- faire fondre le sucre **LEP** *far sciogliere lo zucchero;*

Il Larousse dà di questo verbo quattro accezioni:

- Amener une matière solide à l'état liquide par la chaleur.
- Faire prendre une certaine forme à un métal après l'avoir amené à l'état liquide; couler, mouler.
- Dissoudre une matière solide dans un liquide.
- Mêler plusieurs choses de façon à former un seul tout.

ma, come si può notare, nessuna di esse è riconducibile chiaramente al linguaggio culinario (1. *faire fondre* – far appassire).

Il Grand Robert dà cinque accezioni e, come il Larousse, non riporta quella più specificatamente usata dai gastronomi:

- Rendre liquide (un corps solide ou pâteux) par l'action de la chaleur.
- Fabriquer (un objet) avec une matière fondue à cet effet.
- Dissoudre (une substance) dans un liquide.

- **Fig.** Combiner intimement de manière à former un tout.
- **Peint.** Joindre (des couleurs, des tons) en graduant les nuances, en ménageant le passage de l'une à l'autre.

Un altro verbo molto presente nelle ricette è :

Faire blondir- faire légèrement rissoler dans du beurre, de l'huile ou dans tout autre corps gras (imbiondire)

- faire blondir dans une sauteuse **GLC** *far imbiondire in una sauteuse,*
- faire blondir de l'oignon **CC** *far imbiondire della cipolla,*
- faire blondir des échalotes **CVF** *far imbiondire degli scalogni,*
- faire blondir des lardons **LCR** *far imbiondire dei lardelli,*
- faire blondir des morceaux de poulet sur toutes leurs faces **GLC** *far imbiondire dei pezzi di pollo da tutti i lati ;*

Il Larousse, nell'unica accezione che dà del verbo, non fa alcun riferimento al linguaggio culinario:

- Devenir blond.

Il Grand Robert dà due accezioni:

- Devenir blond.

- « Rissoler dans un corps gras; cuire légèrement (en parlant d'un mélange de farine et de beurre) »

di cui la seconda è sicuramente riferita alla cucina ma è una definizione abbastanza generale.

Altro verbo molto utilizzato nelle ricette di cucina è:

Faire suer - donner à feu doux et à couvert, sans addition d'eau, une première cuisson à une pièce de viande, un poisson, un légume pour faire rendre le suc ou le premier jus (far sudare, cuocere qualche minuto a fuoco lento per far fuoriuscire il succo)

- faire suer avec du beurre **CVF** far sudare con burro,
- faire suer des carottes **GLC** far sudare delle carote,
- faire suer des légumes **LCR** far sudare delle verdure,
- faire suer des viandes **LCR** far sudare delle carni;

Il Grand Robert ne dà tre accezioni:

- Rendre beaucoup de sueur, être en sueur.
- Se fatiguer, se donner beaucoup de mal.
- Faire suer (qqn). Faire suer des choses.

ma, come si vede, nessuna è collegata direttamente al campo della cucina; solamente nella terza voce abbiamo un richiamo riconducibile al campo culinario: « Faire suer des légumes, de la viande, leur faire rendre de l'eau, le premier jus, par une première cuisson »

Anche il Larousse riporta tre accezioni di cui la terza è direttamente riferibile alla gastronomia :

- Eliminer par les pores de la peau un liquide appelé sueur, sous l'effet de la chaleur, d'un effort, de la fièvre etc..
- Fournir un gros effort, se donner de la peine sur une tâche.
- Emettre à sa surface de fines gouttes d'humidité.....«*Faire suer: faire rendre son jus à une viande où à un légume, à feu doux dans un ustensile fermé* »

I linguaggi specialistici sono stati per molto tempo strettamente legati alla problematica terminologica ed ancora oggi possiamo dire che lo sono. Secondo una affermata tradizione didattica:

“...les difficultés de compréhension étaient mises sur le compte de l'ignorance de mots, les blocages de l'interprétation étaient dus à des barrières d'ordre lexical (conceptuel)”. (Gambier 1998 : 38)

Anche per Gotti i linguaggi specialistici si distinguono in genere dalla lingua comune per la specificità del lessico

utilizzato (che non coincide in genere con quello comunemente utilizzato nel discorso di tipo generale). (Gotti 1991: 179)

Challe va nella stessa direzione affermando, a ragione : « La première compétence chez les spécialistes est lexicale ». (2002: 79)

Non si tratta però di semplificare l'apprendimento di una lingua professionale rivolgendosi allo studio di parole isolate o di ridurlo a problemi di terminologia, ma bisogna, invece, considerare il vocabolario nel suo *fonctionnement discursif*», secondo le affermazioni di Moirand che è convinta che una competenza lessicale professionale massima è:

“...cette capacité à dominer le paradigme des désignations potentielles et à savoir en user en fonction des lieux d'où on parle” (1993: 20).

Ma il sottosistema lessicale pur essendo parzialmente specifico, da solo non è sufficiente a differenziare dei linguaggi (Ciliberti, 1981: 10).

Un errore sarebbe, quindi, quello di cadere da un estremo all'altro e sottovalutare le componenti strategiche, discorsive, sociolinguistiche e socioculturali della competenza della comunicazione nel FOS, perché come sottolinea la stessa Challe:

“ le français de spécialité est loin de se réduire à un problème de lexique scientifique et technique.” (2002: 79)

Lo studio e l'analisi di un corpus abbastanza vasto e rappresentativo sono assolutamente necessari. Il lessico non si compone solamente di parole isolate, ma soprattutto di combinazioni di parole. Bisogna interessarsi alle unità lessicali e polilessicali, studiare i differenti tipi di associazione, di concorrenza. Arricchire il proprio vocabolario, non significa solamente apprendere nuove parole, ma racchiude anche la capacità di apprendere le parole in combinazioni con altre parole. Non basta, ad esempio, comprendere il significato di un verbo diffuso come *couper* e di un aggettivo come *paysanne* per sapere cosa significhi *couper en paysanne* oppure il significato del verbo *historier* e del nome *agrume* per capire cosa voglia dire *historier un agrume*.

Oggi vi è una insufficienza di dizionari specializzati nel campo dell'insegnamento del FLE (Français langue étrangère). In effetti, se prendiamo in considerazione i dizionari generali, essi non si occupano in maniera soddisfacente della lingua specialistica, mentre i dizionari specializzati non sono dei dizionari di lingua, ma dizionari a vocazione enciclopedica, cioè si occupano nel campo di referenza, delle cose, dei concetti ma meno della lingua e delle parole.

Le stesse carenze si constatano in vari campi del francese per scopi speciali, dove incontriamo pertanto degli eccellenti dizionari enciclopedici in diversi campi quale quello degli affari (*Dictionnaire de la comptabilité et de la gestion financière* Ménard, 1994, *Le Dictionnaire commercial*, 1987, *Dictionnaire de finance*, Peyrard, 1999), quello giuridico (*Vocabulaire juridique*, Cornu, 1998), quello del francese

medico (*Dictionnaire médical Masson*,1997) o del francese scientifico (*Lexique de la langue scientifique*, Joly, 1997).

Questi dizionari si rivolgono essenzialmente a un pubblico di studiosi nativi e non sono stati elaborati per soddisfare le difficoltà ed i bisogni di un pubblico non francofono.

La nostra idea è quella di mettere a disposizione di docenti e studenti un dizionario idoneo, quanto più possibile, a risolvere i problemi per l'apprendimento e l'insegnamento del vocabolario della lingua della gastronomia. Un dizionario che contenga una molteplicità di informazioni: sintattiche, semantiche, sintagmatiche, paradigmatiche e pragmatiche.

Si tratta di un dizionario, quindi, elaborato per favorire l'apprendimento e la memorizzazione del vocabolario. Nel nostro intento, dovrebbe aiutare l'utente, non solo a comprendere il significato di una parola, ma dare anche quelle informazioni necessarie per utilizzare correttamente una parola in combinazione con altre parole perché il lessico non è un semplice insieme di parole isolate, ma è un sistema dove tutte le unità sono organizzate le une con le altre.

Il nostro dizionario contiene una quantità limitata di lemmi, nel nostro caso poco più di 1000 verbi, che sono quelli riscontrati nel corpus analizzato comprendente più di 5000 ricette. Si tratta sicuramente di un numero importante così suddiviso per ogni lettera:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
87	55	128	105	109	66	35	10	19	10	-	19	80

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
87	55	128	105	109	66	35	10	19	10	-	19	80

Possiamo far rientrare il DVG tra i dizionari tematici bilingui laddove per *Dizionari tematici* intendiamo tutti i dizionari che trattano di un campo specifico di specialità. I dizionari tematici si dividono in dizionari monotematici e dizionari pluritematici. I primi repertoriano delle parole appartenenti a un solo campo di specialità mentre i secondi si occupano dei termini di più campi di specialità. Il nostro DVG rientra tra i dizionari monotematici.

È un dizionario didattico bilingue e bilinguizzato per capire la corrispondenza dei significati.

Al momento è solo unidirezionale, cioè dalla lingua straniera alla lingua materna.

Come già detto, raccoglie un numero limitato di entrate lessicali ma contiene un gran numero di esempi e collocazioni. A fronte di poco più di 1000 lemmi, contiene circa 15.000 espressioni ed esempi privilegiando così la microstruttura più che la macrostruttura e fa in modo che i lemmi siano presentati, non isolati, ma calati nel contesto.

Il dizionario fornisce la possibilità di trovare una notevole quantità di combinazioni preferite da ogni verbo.

L'insegnamento di una lingua straniera oggi è raramente rivolto ad una conoscenza generale della lingua. La grande richiesta è indirizzata verso corsi per l'apprendimento di lingue professionali. In massima parte, si tratta di apprendenti che studiano la lingua straniera per motivi ben precisi che provengono dal mondo del lavoro o dello studio quali ad esempio studenti di istituti professionali di indirizzo alberghiero, turistico, della ristorazione, hostess, direttori d'azienda, avvocati, agronomi, studenti universitari che devono leggere libri scientifici in lingua straniera.

“Siamo qui nel campo dell'insegnamento linguistico per “scopi speciali”, il quale presenta due importanti caratteristiche che hanno poi conseguenze nel processo didattico: la prima è rappresentata dal fatto che i discenti sono giovani adulti che si preparano a un lavoro oppure adulti già inseriti nel mondo del lavoro; la seconda è che per costoro la lingua ha un ruolo ausiliario e strumentale, nel senso che è soltanto un mezzo per raggiungere altri obiettivi, quali, ad esempio, apprendere nuovi contenuti o svolgere nel modo migliore un lavoro o una professione.” (Pierini in Ciliberti [a cura di] 1981: 59).

Questo pubblico specializzato si caratterizza per una forte motivazione ed una esigenza particolare. È composto in massima parte da adulti con obiettivi di apprendimento precisi che devono raggiungere in un tempo relativamente breve. Non dovendo essi apprendere tutta la lingua francese, il formatore dovrà operare delle restrizioni, delle scelte riguardanti solo quelle abilità linguistiche e comunicative richieste dal discente.

L'insegnamento/apprendimento deve far acquisire, generalmente il più rapidamente possibile, delle competenze,

dei saperi limitati ma sufficienti a rendere il discente capace di far fronte a situazioni nelle quali dovrà far fronte nella sua vita professionale.

Di solito, il formatore possiede meglio la lingua francese dello studente; al contrario lo studente specialista conosce meglio la materia del suo professore. Però il fatto che il discente non abbia la padronanza assoluta della lingua non è più un ostacolo insormontabile. La lingua specialistica è, per prima cosa, una lingua adoperata per uso professionale, una lingua di lavoro. Forte delle sue conoscenze professionali egli avrà una maggiore motivazione derivante dall'interesse della materia e dalla consapevolezza che i suoi sforzi saranno ripagati da soddisfazioni di carattere economico e da un maggior prestigio in ambito lavorativo consentendogli, così, di superare le difficoltà lessicali e sintattiche come ci fanno giustamente notare a questo proposito M.Th. Gaultier e J. Masselin (1973:112):

“Alors que pour l'étudiant étranger l'apprentissage de la langue courante nécessite l'assimilation d'un autre système conceptuel lié à des conventions sociales arbitraires, l'apprentissage d'une langue de spécialité renvoie le plus souvent le spécialiste étranger à des concepts qui lui sont familiers. Sans doute y a-t-il là un élément non négligeable qui facilite l'apprentissage.”

Un dizionario specializzato si rivela molto utile per l'insegnamento/apprendimento di una lingua specialistica. Per lo studente non è importante accrescere il numero di parole di cui dispone ma si tratta di utilizzare la parola esatta; deve scegliere con precisione le parole che utilizza. Nei linguaggi specialistici questo approccio è una obbligazione perché nessun sinonimo può sostituire un termine specializzato.

Gli utenti di un dizionario specialistico possono anche essere studenti in traduzione e traduttori professionisti, che non hanno necessariamente la perfetta padronanza della lingua di specialità, né nella loro lingua madre, né nella lingua straniera. Il DVG si rivela più utile della consultazione di un dizionario bilingue che indica un solo traduttore per lo più senza alcun commento enciclopedico, che invece risulta utilissimo anche in caso di equivalenza tra le due lingue.

La scelta degli utenti influenza molto la tipologia delle informazioni enciclopediche:

“Ainsi, si l’usager visé est le spécialiste du domaine, il y a lieu de développer les renseignements et d’en fournir le maximum dans une écriture liée au domaine, si au contraire l’usager est le non-spécialiste, la note synthétique, la plus brève possible, semble bien être la solution. [...] C’est pour la même raison que les traducteurs cherchent à avoir une définition du terme et un contexte avec le terme pour déduire non seulement la signification mais encore l’environnement syntagmatique, la phraséologie ou une certaine indication d’emploi dans un texte.” (Clas A. in Pruvost [sous la direction de], 2001 : 239)

Il traduttore cerca nel dizionario specializzato delle informazioni molto precise su termini che non conosce bene. Con un dizionario bilingualizzato come quello che abbiamo realizzato, lo studente ha la possibilità di utilizzare una parafrasi o una definizione al posto della singola parola. In questo modo gli studenti acquisiscono gradualmente l’abitudine ad esprimersi in maniera più scorrevole.

Il DVG consente al traduttore di trovare delle informazioni molto precise su termini che non conosce bene. Quando non si è trovato un traduttore equivalente o nei casi nei quali non esiste una traduzione appropriata, si è fatto

ricorso ad una traduzione della spiegazione del lemma mediante delle parafrasi espresse nella lingua L1 dell'utente. Si vedano come esempio i seguenti articoli del DVG:

- **afflanchir** [aflɑ̃ʃiʁ] *v.tr.* *rendre une poêle propre à faire une friture en y faisant chauffer fortement un corps gras et en l'essuyant à sec pour l'empêcher de coller*, pulire una padella dopo averla riscaldata.

- **chablonner** [ʃablɔ̃ne] *v.tr.* *enduire la surface d'un biscuit d'une fine pellicule de chocolat fondu en utilisant un pinceau pour éviter que celui-ci ne casse pas lorsqu'on l'imbibe de liquide*, rivestire un biscotto di cioccolato fuso per evitare di farlo rompere quando lo si bagna con un liquido.

- **chaufroiter** [ʃofʁwate] *v.tr.* *napper une pièce de viande ou de poisson d'une sauce "chaud-froid", sauce chaude additionné de gelée*, ricoprire un pezzo di carne o di pesce con una salsa "chaud-froid", salsa calda con gelatina.

- **compoter** [kɔ̃pɔte] *v.tr.* *cuire lentement à couvert, généralement fruits ou légumes, mais aussi viandes, jusqu'à ce qu'ils réduisent en une sorte de compote*, cuocere a fuoco lento di solito verdure o frutti fino a raggiungere una composta.

- **ébarber** [ebarbe] *v.tr.* [1.], [2.], 3. *couper les filaments qui se forme à la cuisson d'un œuf poché*, tagliare i filamenti che si formano dopo aver cotto un uovo in camicia.

- **foncer** [fɔ̃se] *v.tr.* *garnir le fond d'un moule, d'une plaque à gâteau ou d'une cocotte*, foderare uno stampo, il fondo di una pentola.

- **gommer** [gɔ̃me] *v.tr.* *recouvrir d'une très fine couche de gomme arabique fondue des préparations de pâtisserie*, cospargere di gomma arabica un preparato di pasticceria.

- **incruster** [ɛ̃kʁyste] *v.tr.* 1. *imprimer en creux des motifs décoratifs sur la surface d'un gâteau*, fare con un coltello degli elementi decorativi su una torta, una crostata.

- **jointoyer** [ʒwɛ̃twaje] *v.tr.* *boucher les interstices des pâtisseries avec de la crème pour les rendre plus lisses et plus présentables*, lisciare con crema delle preparazioni di pasticceria per renderle più lisce e presentabili.

- **manchonner** [mɑ̃ʃɔ̃ne] *v.tr.* *dégager l'extrémité d'un os pour la présentation*, disossare una lombata d'agnello, di maiale, di pollo etc. per favorirne la presentazione.

- **nacrer** [nakRe] *v.tr.* **1.** *lors de la réalisation du riz pilaf, le fait de bien enrober le riz cru dans l'huile ou le beurre chaud, far rivestire il riso crudo di olio o di burro caldo nella prima cottura del riso pilaf.*

- **puncher** [pœnʃe] *v.tr.* *mouiller, imbiber une pâtisserie avec un sirop alcoolisé, inzuppare una preparazione con uno sciroppo alcolizzato.*

- **rioler** [Rjɔle] *v.tr.* *mettre des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un gâteau, decorare una torta con dei nastri di pasta che si incrociano.*

- **sabler** [sɑble] *v.tr.* *opération qui consiste à travailler la farine et le beurre entre les doigts pour obtenir la pâte brisée ou sablée, amalgamare farina e burro con la punta delle dita per ottenere la pasta frolla.*

- **singer** [sɛ̃ʒe] *v.tr.* *saupoudrer de farine une préparation avant de la cuire pour obtenir une liaison, cospargere di farina una preparazione per ottenere una legatura.*

- **turbiner** [tyRbine] *v.tr.* *faire prendre une crème glacée ou un sorbet en sorbetière, far prendere un semifreddo alla crema o un sorbetto in una sorbettiera.*

- **vanner** [vane] *v.tr.* *remuer, fouetter une sauce, une crème pour éviter la formation d'une peau au moment de son refroidissement*, sbattere una crema, una salsa per evitare la formazione di una pellicola superficiale.

- **zester** [zɛste] *v.tr.* *ôter le zeste d'un agrume*, sbucciare un agrume.

Nella macrostruttura abbiamo mantenuto il classico ordine alfabetico per dare la possibilità di trovare rapidamente l'ubicazione del lemma ricercato. Ma si tratta solo di uno strumento per enumerare i verbi poiché la base per comprendere come funziona la lingua e il lessico è data dalla fraseologia e dalle collocazioni che costituiscono la vera ricchezza del dizionario.

Nella microstruttura la trascrizione fonetica (IPA) aiuta lo studente per una corretta pronuncia.

Fraseologie, esempi d'uso e collocazioni forniscono delle sequenze che rappresentano il linguaggio tipico e autentico. Strutturalmente sono elencati in ordine alfabetico e non in maniera continua come avviene per tutti i dizionari che abbiamo incontrato, ma uno per riga, come se fossero dei "sottolemmi", facilitandone, in questo modo, la ricerca immediata. Laddove esiste, vi è l'indicazione della fonte che come abbiamo detto è composta da:

- **GLC** Grand Larousse de la cuisine

- **LCR** Larousse des cuisines régionales
- **CVF** Cuisine et vins de France
- **CA** Cuisine actuelle
- **CC** Côté cuisine FR3
- **LEP** Les escapades de Petitrenaud FR5

La traduzione delle fraseologie, degli esempi d'uso e delle collocazioni è di grande utilità. La maggior parte degli utenti non padroneggia il linguaggio specialistico nella lingua straniera, né interamente nella lingua materna, per cui occorre mostrare l'uso tipico della parola.

Ci siamo sforzati di indicare le combinazioni possibili dei verbi nelle forme tipiche trovate nel corpus analizzato, ma abbiamo anche riportato frasi intere o ridotte come si può notare negli esempi seguenti riguardanti i lemmi *canneler*, *déchirer*, *grésiller* e *percer*:

- **canneler** [kanle] *v.tr.* *réaliser de petits sillons autour d'un légume, d'un fruit, d'une purée ou d'une abaisse de pâte*, scanalare, realizzare piccole scanalature intorno a verdure, frutti o su una sfoglia.

canneler attentivement **CC** *scanalare attentamente*,
canneler avec un canneler **LCR** *scanalare con un apposito attrezzo*,

canneler délicatement **LEP** *scanalare delicatamente*,
 canneler des agrumes **GLC** *scanalare degli agrumi*,
 canneler des carottes **CC** *scanalare delle carote*,
 canneler des citrons **GLC** *scanalare dei limoni*,
 canneler des concombres **GLC** *scanalare dei cetrioli*,
 canneler des courgettes **CA** *scanalare delle zucchine*,
 canneler des oranges **LEP** *scanalare delle arance*,
 canneler la mousse avec une spatule **CC** *scanalare la
 mousse con una spatola*,
 canneler la pâte avec un rouleau cannelé **CC** *scanalare
 la pasta con un mattarello scanalato*,
 canneler la surface de la purée avec une fourchette **LEP**
scanalare la superficie di un purè con una forchetta,
 canneler soigneusement **CVF** *scanalare
 accuratamente* ;

- **déchirer** [deʃiʁe] *v.tr.* *diviser en morceaux,
 mettre en pièces, en lambeaux, en tirant dessus*, strappare,
 stracciare.

déchirer délicatement **CVF** *strappare delicatamente*,
 déchirer des feuilles de basilic **CC** *strappare delle foglie
 di basilico*,
 déchirer soigneusement **CC** *strappare accuratamente*,
 étaler une pâte sans la déchirer **LCR** *stendere una pasta
 senza strapparla*,
 ne pas déchirer la membrane transparente des quartiers
 d'orange **GLC** *non strappare la membrana trasparente
 degli spicchi d'arancia* ;

- **grésiller** [gRezije] *v.intr.* faire entendre un petit crépitement, sfrigolare, grillettare, crepitare.

l'huile grésille dans la poêle **GLC** *l'olio sfrigola nella padella,*

lorsque la graisse grésille sur le feu **GLC** *allorchè il grasso sfrigola sul fuoco,*

quand le beurre grésille **CC** *quando il burro sfrigola;*

- **percer** [pERse] *v.tr.* faire un ou plusieurs trous, forare, bucare.

attention à ne pas percer le fiel du foie **CC** *attenti a non bucare il fiele del fegato,*

creuser le potiron sans percer la peau **LEP** *scavare la zucca senza bucarla,*

désosser les cailles sans percer la peau **CA** *disossare le quaglie senza bucare la pelle,*

percer attentivement **CC** *bucare con attenzione,*

percer auparavant **CVF** *bucare prima,*

percer avec un couteau **CVF** *bucare con un coltello,*

percer bien **LEP** *bucare bene,*

percer complètement **LEP** *bucare completamente,*

percer correctement **CC** *bucare correttamente,*

percer d'abord **CA** *bucare dapprima,*

percer délicatement **GLC** *bucare delicatamente,*

percer directement **CC** *bucare direttamente,*

percer doucement **CVF** *bucare dolcemente,*

percer également **LEP** *bucare ugualmente,*

percer ensuite **CC** *bucare poi,*
percer la surface d'une pâte **LCR** *forare la superficie di una pasta,*
percer le jaune d'un oeuf **CA** *bucare il tuorlo di un uovo,*
percer légèrement **LEP** *forare leggermente,*
percer les cloques qui se forme dans la pâte **CC** *bucare le bolle che si formano nella pasta,*
percer les œufs **LEP** *bucare le uova,*
percer les saucisses **CC** *bucare le salsicce,*
percer les yeux d'une noix de coco avec un clou **GLC** *forare gli occhi di una noce di cocco con un chiodo,*
percer parfaitement **LEP** *forare perfettamente,*
percer préalablement **CC** *forare prima di tutto,*
percer soigneusement **CA** *forare accuratamente,*
percer un trou au milieu d'une pâte **LCR** *praticare un foro nel mezzo di una pasta;*

Pur essendo la consultazione del DVG alfabetica, non bisogna considerare le singole entrate (nel nostro caso i verbi) come unità isolate ma come un sistema di parole che interagiscono tra di loro.

Nel redigere il nostro dizionario, abbiamo, quindi, cercato di tenere conto che il lessico sia costituito da parole che si combinano tra di loro in modo sistematico e preferenziale seguendo principi di preferenza combinatoria.

È importante che i dizionari bilingui siano bilingualizzati, che offrano, cioè, oltre alla traduzione nella lingua di arrivo la spiegazione nella lingua sorgente. Così

diventano dizionari didattici in cui ci siano al centro dell'attenzione le combinazioni di parole. La stereotipia del lessico è ancor più evidente per i linguaggi specialistici che richiedono precisione e univocità. Ogni parola ha le sue preferenze combinatorie e abituali e con essa viene registrata e memorizzata.

Ad esempio si considerino le seguenti collocazioni e fraseologie del DVG:

- *abaisser une pâte* stendere una pasta
- *brider une volaille* accosciare un pollame
- *chambrier un vin* portare un vino a temperatura ambiente
- *châtrer des écrevisses* eliminare il budello centrale dei gamberi
- *débrider une volaille* slegare un pollame
- *écosser des petits pois* sbacellare dei piselli
- *foncer un moule* foderare uno stampo
- *historier des agrumes* istoriare degli agrumi
- *lier une sauce* legare una salsa
- *monder des tomates* mondare dei pomodori
- *pocher des œufs* affogare delle uova
- *tartiner de beurre* spalmare con burro
- *tourer la pâte feuilletée* lavorare la pasta sfoglia
- *zester un citron* sbucciare un limone

La collocazione è tradizionalmente l'accoppiamento di due specifici lemmi o parole che si incontrano in modo fisso e sistematico creando un concetto unitario e preciso. Però, secondo Lo Cascio, considerare collocazioni soltanto le unità

di due parole è riduttivo. Ogni parola in teoria si può accoppiare con quasi tutte le parole della stessa lingua ma in realtà il campo di accoppiamento è molto ristretto ed è determinato da congruenze semantiche e sintattiche, da una coerenza enciclopedica e da preferenze combinatorie.

“La lingua deve essere considerata in altri termini come interamente caratterizzata da collocazioni, essa è a mio parere molto più formulaica di quanto non si voglia ammettere. Dietro la completa esigenza di libertà creativa del parlante c’è anche l’abitudine all’uso stereotipo della lingua, determinato dagli automatismi acquisiti, dalla costruzione e limitazione imposta dalla sintassi, dalla coerenza semantica ed enciclopedica e dalla limitazione della competenza linguistica. Si può quasi affermare, anche se con il rischio di offendere la libertà creativa dei parlanti, che l’essere umano usa pacchetti linguistici prefabbricati e apprende la lingua anche per pacchetti.” (Lo Cascio, 1997: 72)

Le collocazioni costituiscono utili basi per sviluppare strategie di apprendimento.

“A quanto pare il collegamento sistematico e privilegiato tra parole, e quindi le collocazioni, è appunto il legame più importante che si assesta nel nostro cervello, nella nostra memoria. Sono le famiglie di parole che formano regolarmente una unità che vengono memorizzate. Formano la rete emotiva attorno ai centri di interesse. Nel sistema reticolare, ogni parola, in realtà, può fungere da capofamiglia e, a partire da quel ruolo, evocare una rete di altre parole ad essa legata. Interessante è l’idea che ogni parola, o quasi ogni parola, può fungere da capofamiglia, anche se ci sono preferenze”. (Lo Cascio 2007: 11)

Il significato di una parola non va spiegato considerandola isolatamente, ma nel contesto di una proposizione. Ogni parola ha delle preferenze combinatorie con altre parole e impariamo più facilmente il suo significato osservando con quali altre parole essa ricorre.

Bisogna, quindi, privilegiare l’apprendimento delle espressioni più ricorrenti quando si vuole acquisire una

competenza adeguata del linguaggio specialistico. Sempre secondo Lo Cascio:

“Gli elenchi di parole servono poco al momento dell’insegnamento o dell’uso del linguaggio specialistico o relativamente poco al momento della traduzione. Importante è riconoscere all’interno del linguaggio specialistico quelle formule e quelle espressioni che si ritrovano in quasi tutti i testi di quella disciplina, perché sono quelle le formule che caratterizzano quel tipo di linguaggio. [...] Non è dunque il termine isolato che interessa apprendere, anche se indispensabile, non è il termine specifico che comporta spesso un problema di traduzione, ma le espressioni linguistiche che esprimono le operazioni fondamentali legate alla materia di cui il testo è veicolo ed espressione. [...] Uno straniero che voglia produrre un testo pertinente nel linguaggio proprio della materia di cui parla deve conoscere le espressioni e i modi di dire fondamentali.” (Lo Cascio 2007: 210)

Nei testi di tipo culinario troviamo delle forme ricorrenti quali quelle elencate :

- allumer le gril du four **GLC** *accendere la griglia del forno,*
- assaisonner selon le goût **LCR** *condire secondo gusto,*
- assaisonner si besoin **GLC** *condire al bisogno,*
- assaisonner si nécessaire **CVF** *condire se necessario,*
- chemiser avec du papier sulfurisé **CA** *foderare con carta da forno,*
- clouter un rôti **LEP** *chiodare un arrosto,*

- coiffer d'une noix de beurre **CVF** ricoprire con una noce di burro,
- délayer la levure **CVF** stemperare il lievito,
- écaler un œuf **GLC** sgusciare un uovo,
- éclaircir une sauce **LEP** allungare una salsa,
- effeuiller une morue **LCR** sfilacciare un baccalà,
- enduire de beurre **GLC** spalmare con burro ;

La collocazione copre un ampio raggio di fenomeni linguistici come ad esempio le parole che vengono frequentemente associate, ma che potrebbero anche non esserlo: si dice *monder des tomates* ma potremmo anche dire *peler des tomates* anche se quest'ultima espressione non risulterebbe appropriatissima per il linguaggio gastronomico non fosse altro che per la frequenza dell'uso.

Un sostantivo preferisce degli aggettivi e dei verbi. Un verbo avrà come preferenza combinatoria dei sostantivi e degli avverbi.

Noi abbiamo considerato il verbo come “capofamiglia” di una classe a cui appartiene una serie di parole che con quel verbo si combina. Tutte queste informazioni dovrebbero far parte di un dizionario didattico bilingue. Tutte le combinazioni da noi registrate nel DVG sono state acquisite per lo più, per la frequenza riscontrata ma non solo.

Si veda ad esempio il lemma *saupoudrer* tratto dal

DVG:

saupoudrer [sopudre] *v.tr.*
répandre, parsemer un ingrédient
en poudre comme la farine, le sel,
le poivre, le sucre sur un mets
pour l'assaisonner, *cospargere,*
spolverizzare.
saupoudrer abondamment *LCR*
cospargere abbondantemente,
saupoudrer auparavant *CVF*
spolverizzare prima,
saupoudrer aussi *CA* *spolverizzare*
anche,
saupoudrer aussitôt *CC*
spolverizzare subito,
saupoudrer avant *LEP*
spolverizzare prima,
saupoudrer bien *CVF* *spolverizzare*
bene,
saupoudrer convenablement *CA*
spolverizzare opportunamente,
saupoudrer d'abord *CC*
spolverizzare dapprima,
saupoudrer d'ail *LCR* *cospargere*
d'aglio,
saupoudrer de cacao *CA*
spolverizzare con cacao,
saupoudrer de cannelle *CC*
spolverizzare con cannella,
saupoudrer de cassonade *LEP*
cospargere con zucchero grezzo
di canna,
saupoudrer de chapelure *GLC*
cospargere di pangrattato,
saupoudrer de coriandre *GLC*
spolverizzare con coriandolo,
saupoudrer de curry *LCR*
spolverizzare con curry,
saupoudrer de farine *LEP*
spolverizzare con farina,
saupoudrer de fromage râpé *GLC*
cospargere di formaggio
grattugiato,

saupoudrer de gruyère *GLC*
cospargere di gruyère,
saupoudrer de laurier broyé *LEP*
cospargere con alloro tritato,
saupoudrer délicatement *CVF*
cospargere delicatamente,
saupoudrer de mie de pain *LCR*
cospargere di mollica di pane,
saupoudrer de paprika *LCR*
spolverizzare con paprika,
saupoudrer de parmesan *CC*
cospargere di parmigiano,
saupoudrer de persil haché *GLC*
cospargere di prezzemolo tritato,
saupoudrer de piment *GLC*
spolverizzare con pimento,
saupoudrer de poudre d'amandes
LCR *spolverizzare con polvere di*
mandorle,
saupoudrer de romarin *GLC*
spolverizzare con rosmarino,
saupoudrer de sarriette *GLC*
spolverizzare con santoreggia,
saupoudrer de sel *LEP*
spolverizzare con sale,
saupoudrer de sel des tranches
d'aubergines pour les faire
dégorger *GLC* *spolverizzare di sale*
delle fette di melanzane per farle
spurgare,
saupoudrer d'estragon *CC*
spolverizzare con dragoncello,
saupoudrer de sucre *LCR*
spolverizzare con zucchero,
saupoudrer de sucre cristallisé
GLC *spolverizzare con zucchero*
cristallizzato,
saupoudrer de sucre glace *GLC*
spolverizzare con zucchero a velo,
saupoudrer de sucre vanillé *GLC*
spolverizzare con zucchero
vanigliato,

saupoudrer de thym	GLC	saupoudrer légèrement	GLC
<i>spolverizzare con timo,</i>		<i>spolverizzare leggermente,</i>	
saupoudrer directement	CVF	saupoudrer parfaitement	CVF
<i>spolverizzare direttamente,</i>		<i>spolverizzare perfettamente,</i>	
saupoudrer d'origan	LCR	saupoudrer préalablement	CA
<i>spolverizzare con origano,</i>		<i>spolverizzare prima di tutto,</i>	
saupoudrer doucement	CA	saupoudrer principalement	CC
<i>spolverizzare dolcemente,</i>		<i>spolverizzare principalmente,</i>	
saupoudrer d'une pincée de Cayenne	LCR	saupoudrer rapidement	LEP
<i>spolverizzare con un pizzico di Caienna,</i>		<i>spolverizzare rapidamente,</i>	
saupoudrer d'une pincée de muscade râpée	GLC	saupoudrer régulièrement	
<i>spolverizzare con un pizzico di noce moscata macinata,</i>		<i>spolverizzare regolarmente,</i>	
saupoudrer également	CC	saupoudrer seulement	CC
<i>spolverizzare ugualmente,</i>		<i>spolverizzare solamente,</i>	
saupoudrer encore	LEP	saupoudrer soigneusement	CA
<i>spolverizzare ancora,</i>		<i>spolverizzare accuratamente,</i>	
saupoudrer ensuite	CVF	saupoudrer suffisamment	GLC
<i>spolverizzare poi,</i>		<i>spolverizzare sufficientemente,</i>	
saupoudrer généreusement	CA	saupoudrer uniformément	CA
<i>spolverizzare generosamente,</i>		<i>spolverizzare uniformemente,</i>	
saupoudrer largement	LEP	saupoudrer uniquement	LEP
<i>spolverizzare abbondantemente,</i>		<i>spolverizzare unicamente,</i>	
		saupoudrer un peu	CC
		<i>spolverizzare un poco;</i>	

Se il lessico è visto come una rete, i lemmi dovrebbero essere strutturati per fornire le informazioni fondamentali sul loro comportamento, le collocazioni, le fraseologie, gli esempi d'uso.

Le preferenze combinatorie, da noi incontrate nel corpus analizzato, individuano le preferenze combinatorie per ogni verbo scelto come base della collocazione. Per ciascun verbo, abbiamo cercato di dare in modo sistematico e quasi completo tutte le informazioni che riguardano le sue collocazioni. In questo modo le informazioni del DVG risultano veramente ricche seppur incomplete perché il nostro è un lavoro che va continuamente arricchito.

Centri per le collocazioni sono verbi e sostantivi. Sul piano lessicale sembrerebbe che, secondo Lo Cascio la testa fondamentale della frase sia il sostantivo, piuttosto che il verbo:

[..] credo che la memoria combinatoria sia più forte con i sostantivi al centro. Ricordarsi tutti i sostantivi che possono accoppiarsi con un verbo pur di uso limitato come indire o sostenere è forse più difficile anziché ricordarsi e stabilire quali verbi/predicati richiedono sostantivi come riunione o tesi.(Lo Cascio, 2007: 40)

Nella stesura del DVG ci siamo scontrati con problemi di tempo. Sarebbe stato impossibile realizzare un dizionario completo di tutti i termini della gastronomia così come lo abbiamo concepito, cioè un dizionario che desse più risalto alla microstruttura piuttosto che alla macrostruttura.

Se il DVG contiene poco più di 1000 entrate lessicali (i verbi), quante ne avrebbe dovuto contenere se avessimo preso in considerazione oltre ai verbi anche tutti i sostantivi con le relative collocazioni e fraseologie?

Questo problema non si porrebbe in un dizionario elettronico, ma in un dizionario cartaceo quale il nostro si è ritenuto anche per problemi di tempo e spazio di scegliere il verbo come capofamiglia, come centro di una rete su cui costruire quelle informazioni di cui il lettore ha bisogno per orientare l'utente verso una consultazione più rapida e semplice.

Se consideriamo l'apprendimento del lessico non come l'apprendimento di singole parole ma di combinazioni di parole, la scelta del verbo ci è sembrata la più idonea. Nell'analisi del nostro corpus, nell'analisi delle ricette, la

caratteristica principale, quella di “dare indicazioni” , è data dai verbi.

I verbi sono, come detto più sopra, numericamente inferiori ai sostantivi e volendo privilegiare la microstruttura la nostra scelta ci è sembrata opportuna. Limitandoci ai soli verbi, abbiamo voluto dare più informazioni sul loro comportamento nei vari contesti.

Le collocazioni di cui ci siamo occupati sono:

- Combinazioni di verbi e sostantivi
- Combinazioni di verbi e avverbi

Si vedano le collocazioni nominali e avverbiali ma anche altre combinazioni presenti nel lemma *garnir*:

garnir [gARNIR] *v.tr.* **1.** disposer sur un plat, à côté ou autour de l'élément principal, les éléments de la garniture d'accompagnement, **guarnire**, **decorare**, **adornare**.
garnir aussi *LEP* **guarnire anche**,
garnir aussitôt *cc* **guarnire subito**,
garnir au moment de servir *GLC* **guarnire al momento di servire**,
garnir avant *LEP* **guarnire prima**,
garnir avec de la purée *LCR* **guarnire con purè**,
garnir avec des champignons *LCR* **guarnire con funghi**,
garnir avec des échalotes *GLC* **guarnire con scalogni**,
garnir avec des frites *GLC* **guarnire con patate fritte**,
garnir avec des légumes *LCR* **guarnire con verdure**,
garnir avec des pommes de terre *GLC* **guarnire con patate**,

garnir avec des tomates *LCR* **guarnire con pomodori**,
garnir bien *cc* **guarnire bene**,
garnir de feuilles de coriandre *GLC* **guarnire con foglie di coriandolo**,
garnir de sauce *LEP* **guarnire con salsa**,
garnir ensuite *CA* **guarnire poi**,
garnir entièrement *cc* **guarnire interamente**,
garnir éventuellement *LEP* **guarnire eventualmente**,
garnir immédiatement *cc* **guarnire immediatamente**,
garnir parfaitement *LEP* **guarnire perfettamente**,
garnir préalablement *cc* **guarnire prima di tutto**,
garnir principalement *CVF* **guarnire principalmente**,
garnir seulement *LEP* **guarnire solamente**,

garnir soigneusement CVF *guarnire accuratamente,*
garnir toujours CC *guarnire sempre,*
garnir une assiette de tranches de pain LEP *guarnire un piatto con fette di pane;*
2. remplir d'une préparation un fond de tarte, un moule, **guarnire.**
garnir assez CC *guarnire abbastanza,*
garnir auparavant CC *guarnire prima,*
garnir aussi CC *guarnire anche,*
garnir aussitôt CVF *guarnire subito,*
garnir avant LEP *guarnire prima,*
garnir bien CC *guarnire bene,*
garnir complètement CC *guarnire completamente,*
garnir d'abord LEP *guarnire dapprima,*
garnir de chocolat LCR *guarnire con cioccolato,*
garnir de compote LCR *guarnire con composta,*
garnir de confiture GLC *guarnire con confettura,*
garnir de crème GLC *guarnire con crema,*
garnir de farce LEP *guarnire con farcia,*
garnir de fruits LCR *guarnire con frutta,*
garnir de glace GLC *guarnire con gelato,*
garnir de lard une quiche LCR *guarnire con lardo una quiche,*
garnir de marmelade CA *guarnire con marmellata,*
garnir de pâte un moule GLC *guarnire di pasta uno stampo,*
garnir de sucre casson GLC *guarnire con zucchero grezzo,*
garnir d'une mousse GLC *guarnire con una mousse,*
garnir ensuite CC *guarnire poi,*

garnir entièrement CC *guarnire interamente,*
garnir éventuellement LEP *guarnire eventualmente,*
garnir immédiatement CC *guarnire immediatamente,*
garnir le fond d'un faitout d'une couenne de porc LCR *guarnire il fondo di una pentola con una cotica di maiale,*
garnir l'intérieur d'une pintade avec une farce LCR *guarnire l'interno di una faraona con una farcia,*
garnir parfaitement LEP *guarnire perfettamente,*
garnir préalablement CC *guarnire prima di tutto,*
garnir principalement CVF *guarnire principalmente,*
garnir seulement LEP *guarnire solamente,*
garnir soigneusement CVF *guarnire accuratamente,*
garnir toujours CC *guarnire sempre,*
garnir une brochette GLC *guarnire uno spiedino,*
garnir une omelette CVF *guarnire una frittata,*
garnir une tarte GLC *guarnire una torta,*
garnir une terrine GLC *guarnire una terrina,*
garnir une tourtière d'une abaisse LCR *guarnire una tortiera con una sfoglia,*
garnir une tranche de pain GLC *guarnire una fetta di pane,*
garnir un toast GLC *guarnire un toast;*
3. remplir quelque chose de ce qui est nécessaire, **riempire.**
garnir de pâte une poche à douille CA *riempire con pasta una tasca per pasticceria;*

4. STRUTTURA DEL CORPUS E FONTI

4.1. Struttura del corpus e fonti

La redazione del lavoro poggia in primo luogo sulla consultazione di testi relativi alla cultura gastronomica francese. Lo studio della lingua di un campo specialistico passa dall'analisi di documenti scritti, sonori e audiovisivi. La preoccupazione principale è stata quella di reperire testi autentici dove fossero presenti ricette in lingua originale. È importante l'utilizzo di materiali autentici, cioè prodotti e usati comunemente da parlanti nativi, in quanto sono dello stesso genere di quelli che saranno incontrati dagli apprendenti nelle loro future professioni.

Altrettanto fondamentale, ai fini traduttivi, si è rivelata la consultazione di testi in lingua italiana che hanno permesso di verificare la terminologia e la fraseologia che caratterizzano l'ambito gastronomico.

Infatti, per la traduzione di alcuni termini, i dizionari sia monolingui che bilingui si sono rivelati insufficienti, quindi la compilazione del DVG si è svolta con l'ausilio di fonti specifiche quali glossari gastronomici consultati in rete.

Per quanto riguarda il nostro corpus, esso è composto da documenti scritti e audiovisivi. Per quello che concerne i documenti scritti presi in considerazione, si tratta di circa 5000 ricette di cui 4000 sono tratte dal *Grand Larousse de la cuisine* che raccoglie in un unico CD-ROM sei opere cartacee gastronomiche della nota casa editrice francese; altre 500

ricette sono state consultate nel testo *Larousse des cuisines régionales*. Le rimanenti ricette sono state esaminate principalmente su due riviste specializzate: *Cuisine et vins de France* e *Cuisine actuelle* anche nella loro forma elettronica. Queste riviste hanno una funzione informativa e pratica e sono rivolte ad una comunità che condivide gli stessi interessi e le stesse conoscenze tecniche.

Inoltre sono stati consultati vari siti internet specializzati sulla gastronomia francese.

Per quel che concerne i documenti audiovisivi, sono state monitorizzate per un periodo di tre anni, anche se non in maniera continuativa, delle trasmissioni televisive di largo successo dedicate alla cucina quali *Côté Cuisine* su France 3, *Les escapades de Petitrenaud* su France 5.

4.2. Documenti scritti

- Il *Grand Larousse de la cuisine* raccoglie in un unico CD-ROM sei opere gastronomiche cartacee della nota casa editrice francese : Petit Larousse de la Cuisine, Larousse des desserts, Larousse des confitures, Larousse des terroirs, Larousse des Cuisines du monde e Larousse des produits du marché. Il contenuto dell'opera è ricchissimo e comprende oltre 4000 ricette comprese le preparazioni di base quali ad esempio le salse; 1200 schede sui prodotti del mercato con vari consigli di acquisto, di preparazione e di conservazione degli alimenti; le analisi nutrizionali dei piatti; un glossario di 500 voci; informazioni pratiche sugli abbinamenti cibi/vini; tutto sul materiale da cucina con i modi di conservazione e preparazione degli alimenti.

- Il *Larousse des cuisines régionales* è una panoramica attraverso 40 regioni metropolitane e d'oltre mare delle ricchezze gastronomiche francesi. Dai piatti più rinomati quali la *quiche lorraine*, la *bouillabaisse*, la *potée champenoise*, a ricette tutte da scoprire, alcune facili, altre più elaborate come le *aubergines à la biterroise*, i *lactaires délicieux à la mode d'Amboise*, il *poulet aux gambas*, la *tarte aux pruneaux de l'île d'Yeu* etc. Più di 200 prodotti regionali tra cui i prodotti guida come l'astice bretone, la patata *Bonnote*, la gallina *Geline* della Turenna, le lenticchie del Berry, il *pain d'épice* di Digione etc. Corredano il testo delle

carte per localizzare i prodotti regionali, i mercati e le feste gastronomiche più importanti.

▪ *Cuisine et vins de France* è una rivista che ha una frequenza di pubblicazione bimestrale. Il prezzo è di € 3,30. La tiratura è di circa 150.000 copie. La casa editrice è il Gruppo Marie Claire, Issy-les-Moulineaux ed il primo numero è comparso nel 1947. La peculiarità di questa rivista, come lo indica anche il nome, è la particolare attenzione rivolta all'abbinamento cibo/vino. Così viene definita in diverse pubblicità « *Cuisine et Vins de France réconcilie l'envie d'une cuisine et de vins de qualité avec les styles de vie modernes. Ainsi, les conseils et les adresses sont sélectionnés aussi bien dans le terroir et la tradition que dans les rayons des hypermarchés. Les recettes se veulent accessibles au plus grand nombre et les vins sont choisis pour leur très bon rapport qualité/prix. Grâce à Cuisine et Vins de France, la gastronomie peut s'inviter chaque jour à la table de ses lecteurs pour leur plus grand plaisir* ».

La rivista si compone di almeno 150 pagine e contiene diverse rubriche come si può vedere dal sommario del numero preso in considerazione¹⁴.

Bloc-notes lecteurs

¹⁴ Cuisine et vins de France. *Décembre 2009 – janvier 2010* N.131.

Cadeaux gourmands
Marché de saison
Une entrée – un vin ; Un plat – un vin ; Un dessert – un vin
Un artisan du goût
À l'heure de l'apéritif
Dégustation – 30 vins pour toutes les fêtes
Petit cours de pâtisserie
Grand dossier – Réveillons étoilés
Cuisine à vivre
Un Chef – un produit
Vignoble – la Champagne en marche
À l'heure du café
La boutique CVF
En vedette
Banc d'essai – Les bûches glacées au chocolat
Vite fait, bien fait
La leçon de cuisine
À prix doux - 9 recettes et leurs accords vins pour des fêtes sans se ruiner
Balade gourmande – Vienne, la belle autrichienne
Notre carnet d'adresses.

In *Bloc-notes lecteurs* trovano spazio le lettere dei lettori che esprimono opinioni, apprezzamenti ed anche critiche in merito ad argomenti di cucina. Alla lettera segue, di solito, una risposta da parte della redazione.

In *Marché de saison* vengono presentati i prodotti di stagione del mercato con una serie di ricette e l'immane abbinamento con un vino.

In *Dégustation – 30 vins pour toutes les fêtes* vengono presentati in maniera dettagliata dei vini con l'indicazione del prezzo e dove comprarli.

La rubrica *Grand dossier* è quella più estesa ed è una raccolta di ricette.

Cuisine à vivre è una rubrica sull'arredamento della cucina e l'arte della tavola.

Vignoble – la Champagne en marche è una rubrica dove viene presentato un vigneto con i suoi vini più prestigiosi e la ricetta di qualche piatto con cui si abbina perfettamente.

Nella rubrica *En vedette* viene presentato un prodotto e i diversi modi di cucinarlo e prepararlo.

La rubrica *À prix doux* tiene particolarmente conto del costo dei piatti da realizzare; vengono presentate delle ricette di basso costo con l'abbinamento di un vino anch'esso con prezzo accessibile ad ogni tasca.

Balade gourmande è una rubrica nella quale viene illustrata una località dal punto di vista turistico con particolare attenzione ai piatti tipici; vengono fornite

indicazioni su come andare, dove dormire, dove divertirsi, dove comprare prodotti eno-gastronomici e soprattutto su dove mangiare: ristoranti, caffè, bar.

▪ *Cuisine actuelle* è una rivista pubblicata mensilmente. Il costo di ogni singolo numero è di € 1,95. La tiratura è di oltre 200.000 copie. La casa editrice è Prisma Presse-Paris dal 1990. Il primo numero è del 1987. Ecco come si autodefinisce nel proprio materiale pubblicitario « *Référent de la presse culinaire, Cuisine Actuelle propose des recettes pour toutes les envies, les menus qui épatent les amis, les envies gourmandes du moment, la cuisine légère, rapide.... et chaque mois, les recettes exclusives de Sophie Dudemaine. Cuisine Actuelle consacre 20 pages magazine à toute l'actualité de la cuisine. Elles couvrent tout ce qui traite des nouvelles tendances culinaires, de nutrition, de diététique, ou des sujets de société de plus en plus nombreux qui sont en rapport avec notre alimentation. Le magazine reste bien sûr le rendez-vous incontournable de celles et ceux qui recherchent les nouvelles idées et recettes d'une cuisine créative et originale* ». La rivista si compone di circa 80 pagine interamente dedicate a temi riguardanti la gastronomia e contiene diverse rubriche come si può vedere dal sommario di pagina 3 relativo al numero preso in considerazione¹⁵.

¹⁵ Cuisine Actuelle. Janvier 2010- N° 229.

Rendez-vous
Sophie cuisine
Actus du mois
Bonnes tables
Menu des amis
Top sélection
C'est tout simple
Enquête
Marché du mois
Top gourmet
Top nouveau
Envie du mois
Shopping
S'équiper
Tendance verte
Comment faire
Top saveur
Idée gourmande
Bien-être
Recettes enfants
Enfants
Cuisine légère
Autour du vin
Idées de repas

Rendez-vous è un'interessante agenda con i principali appuntamenti gastronomici del mese che si svolgono in Francia.

Sophie cuisine è una rubrica tenuta da Sophie Dudemaine, una personalità della gastronomia francese, autrice di molti libri di cucina e conduttrice di programmi televisivi.

In *Bonnes tables* vengono presentati alcuni ristoranti con le loro specialità ed i prezzi dei menu.

In *Top sélection, Top gourmet, Top nouveau* vengono presentati con chiaro intento pubblicitario dei prodotti di vario genere reperibili in commercio.

S'équiper è una rubrica in cui vengono presentati degli utensili e degli attrezzi da cucina.

Le rubriche *Menu des amis, C'est tout simple, Envie du mois, Comment faire, Idée gourmande, Cuisine légère e Idées de repas* sono una raccolta di ricette tra le più svariate come lo indicano i vari titoli.

Interessante la rubrica dedicata all'alimentazione dei ragazzi *Recettes enfants*.

La rivista contiene, inoltre, delle schede in cartoncino da staccare e catalogare. Esse sono classificate sotto varie voci: *Entrées, Poissons, Desserts, Viandes* etc..

4.3. Documenti audiovisivi

- *Côté Cuisine* è una trasmissione televisiva in onda sulla rete nazionale France 3. È condotto da Julie Andrieu, giornalista culinaria, critica gastronomica e autrice di libri di cucina. Julie Andrieu è molto conosciuta in Francia dove ha condotto e conduce dal 2001 numerose trasmissioni radiofoniche e televisive di grande successo sulla cucina tra le quali *Tout un plat* " e " *Les astuces de Julie* " su Teva, " *Votre table* " su RMC Info, " *Julie autour du monde* " su Cuisine Tv, " *Julie Cuisine* " e " *Julie chez vous* " su TF1, " *Droit dans le buffet* " et " *Chronique gourmande* " su Europe 1, *Fourchettes et sac à dos* su France 5 e *Côté Cuisine* su France 3. La trasmissione *Côté Cuisine* va in onda il lunedì, martedì, giovedì e venerdì di ogni settimana alle ore 11:10. Il format è particolarmente interessante: in ogni puntata viene invitato uno Chef che presenta una sua ricetta. Durante la trasmissione, che dura mezz'ora, le varie fasi della preparazione e dell'elaborazione vengono realizzate da uno spettatore. È possibile rivedere le trasmissioni sul sito www.france3.fr.

- *Les escapades de Petitrenaud* è una trasmissione televisiva che va in onda sul canale televisivo nazionale France 5 la domenica alle 12 con replica il sabato sempre alle 12. Il programma dura mezz'ora ed è condotto da Jean-Luc Petitrenaud, giornalista con numerose collaborazioni radio-televisive (*Grands Palais* su France Inter con la quale ha ricevuto il Premio per il miglior programma di gastronomia,

Grands Gourmands su France 3, *Carte postale gourmande* su France 5 e *Les escapades de Petitrenaud* su France 5 dal 2006) e della carta stampata (*VSD, L'Express Magazine, Télé 7 jours*). Petitrenaud è autore di numerosi libri di gastronomia, e promotore nel 1990 della *Journée du goût* diventata, visto l'enorme successo, *Semaine du goût*: ogni anno una moltitudine di Chef in divisa vanno nelle scuole di Francia per far gustare a bambini e ragazzi i prodotti naturali della loro cucina ed educarli ad una sana e corretta alimentazione. Jean-Luc Petitrenaud è stato insignito della medaglia dell' *ordre national du Mérite*, della medaglia del *Mérite agricole* e del premio quale miglior giornalista gastronomico. Nella trasmissione *Les escapades de Petitrenaud* il giornalista attraversa in lungo e in largo la Francia alla scoperta delle regioni e delle loro specialità culinarie. Curioso e buongustaio va in giro per una città o una regione per celebrare la convivialità, la tradizione e la genuinità.

4.4. Testi consultati

Oltre a queste fonti su menzionate, i principali testi consultati sono stati:

- *Physiologie du goût* di Anthelme Brillat-Savarin (1825)

Il magistrato Brillat-Savarin, vissuto ai tempi della rivoluzione francese, ci presenta un libro considerato come uno dei testi fondatori della gastronomia. L'autore è testimone dell'epoca nella quale si afferma il ristorante, destinato non solo a mangiare e bere: mettersi a tavola è anche una questione di linguaggio, il piacere della tavola è come una messa in scena. Il cibo desiderato è una forma di etnografia attraverso la quale l'uomo celebra il suo potere, la libertà di bruciare la sua energia "per un niente". La *Physiologie du goût* non è un libro di cucina in senso tecnico ma una serie di gustose meditazioni sulla civiltà e i piaceri della tavola.

- *Le pâtissier pittoresque* di Antonin Carême (1815)

Antonin Carême è uno dei miti più rinomati della storia della gastronomia. Soprannominato il "Palladio della cucina", a lui si deve una grande attività di semplificazione e codifica dello stile di cucina noto come *haute cuisine*, la componente più elaborata della cucina francese. A lui vengono attribuite molte innovazioni, dall'invenzione del classico cappello da chef alla riclassificazione delle salse della cucina francese in gruppi partendo da quattro salse di base. Ma Antonin Carême deve la sua immensa fama alle qualità di *Chef pâtissier* e

soprattutto alle indimenticabili creazioni di pasticceria montate come opere di architettura.

- *SOS Cuisine* di Jean-Pierre Coffe (2009)

Jean-Pierre Coffe è da parecchi anni un cronista molto noto della televisione francese ed autore di molti libri di cucina. In questo suo ultimo libro ci propone 450 astuzie originali e utili e piccoli segreti per la realizzazione di 360 ricette.

- *Les mots du vin et de l'ivresse* di Martine Courtois (2008)

Dizionario di termini tecnici dell'enologia e della degustazione del vino, di espressioni familiari e gergali per parlare del vino e dell'ebbrezza.

- *Petit dictionnaire de cuisine* di Alexandre Dumas (1882)

Alexandre Dumas, oltre ad essere il grande romanziere che tutti conoscono, era un grande viaggiatore e gourmet. Il *Petit dictionnaire de cuisine* è una miniera di informazioni, di storie, di personaggi celebri raccontati nelle loro tavole e si rivela essenziale anche per la cucina contemporanea.

- *Le guide culinaire* di Auguste Escoffier (1903)

Escoffier è stato il primo cuoco ricompensato con la legione d'onore per essere stato ambasciatore della

gastronomia francese nel mondo e anticipatore della cucina moderna. *Le guide culinaire* è ancora oggi un riferimento per ogni cuoco. Il testo comprende più di 5000 ricette e ci rivela l'intima convinzione di questo maestro della gastronomia: la cucina vista come un'arte.

- *Almanach des gourmands* di Grimod de La Reynière (1803)

Grimod de La Reynière, con le sue opere, ha inventato la letteratura gastronomica, le guide gastronomiche e le giurie di degustazione. L' *Almanach des gourmands* rimane ancor oggi un libro molto interessante e ben documentato arricchito da aforismi spassosi inventati da Grimod: « *l'épinard est une cire vierge susceptible de recevoir toutes les impressions* ». « *Un véritable gourmand ne se fait jamais attendre* ». « *Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par delà le dessert n'est que politesse ; mais ils sont en général très polis* ». e ancora « *le nombre treize n'est dangereux à table que quand il n'y a à manger que pour douze* »

- *Le répertoire des gestes et des techniques de cuisine* di J.P. Gravelle e J. Montagard (2005)

Si tratta di un testo dove viene presentato l'insieme delle tecniche fondamentali per una buona riuscita culinaria. Le foto che accompagnano l'opera danno la misura dei gesti precisi del cuoco e mostrano ciò che è l'essenza del mestiere: il *savoir-faire*.

- *Dictionnaire de l'Art Culinaire Français, Etymologie et histoire* di Manfred Höfler (1996)

Questo dizionario filologico e storico si rivolge ai linguisti e ai professionisti della gastronomia ma anche agli amanti dell'arte culinaria. Il libro è ricco di informazioni sulla preparazione, l'elaborazione e la composizione dei piatti.

- *Dictionnaire des mots de la table* di Tristan Hordé (2004)

Il *Dictionnaire des mots de la table* raccoglie le parole relative alla storia culinaria. Ci dà, oltre al significato, la storia stessa di queste parole, dalla nascita, l'evoluzione e a volte la scomparsa. Le oltre 1600 parole prese in considerazione ci offrono un viaggio nella storia del gusto e del patrimonio culinario francese.

- *L'Italiano a tavola-come si mangia e come si parla* a cura di Vincenzo Lo Cascio (2009)

Le informazioni che questo libro offre sono molte, sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello culinario, proponendo un modo nuovo ed efficace per imparare e per usare l'italiano cucinando, mangiando, discutendo di alimenti e di cucina...Un percorso che affronta in modo piacevole ed esauriente l'argomento, anche grazie ad un nutrito corredo fotografico: ricco di informazioni, di spunti e di suggerimenti, utile alla consultazione quando si voglia cucinare "italiano".

- *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du*

Moyen-Âge à nos jours di J.P.Poulain e Edmond Neirinck (2004)

Si tratta di un libro indispensabile per ogni lavoratore professionale della cucina e per ogni persona interessata alla gastronomia. Scritto come un romanzo, ci fa scoprire le cause dell'evoluzione della cucina in un modo completo ed esaustivo dall'epoca greco-romana ai nostri giorni.

▪ *Français pratique pour la restauration, per gli addetti alla cucina*, di Ivana Bertinazzi (2002)

Questo testo di lingua francese, destinato ai corsi di cucina degli Istituti Alberghieri ha come scopo quello di dare agli allievi una competenza nel settore della comunicazione linguistica nel campo professionale della cucina ed in particolare quello di utilizzare un linguaggio appropriato, saper operare in modo corretto, conoscere l'ambiente lavorativo e possedere le nozioni fondamentali della professione.

5. DVG

a

abaïsser [abese] *v.tr.* en pâtisserie étaler la pâte à l'épaisseur désirée à l'aide d'un rouleau, [abbassare](#), [stendere la pasta](#).

abaïsser au rouleau *GLC* *abbassare con il matterello*,

abaïsser également *CVF* *abbassare ugualmente*,

abaïsser ensuite *CA* *abbassare poi*,

abaïsser entièrement *CC* *abbassare interamente*,

abaïsser finement *GLC* *abbassare finemente*,

abaïsser rapidement *LEP* *abbassare rapidamente*,

abaïsser régulièrement *GLC* *abbassare regolarmente*,

abaïsser une pâte à 1 cm d'épaisseur *LCR* *stendere una pasta a 1 cm di spessore*,

abaïsser une pâte en galette *GLC* *stendere una pasta a forma di focaccia*,

abaïsser une pâte en rectangle *LCR* *stendere una pasta a forma di rettangolo*,

abaïsser uniformément *CVF* *abbassare uniformemente* ;

abîmer [abime] *v.tr.* mettre quelque chose en mauvais état, [rovinare](#), [guastare](#).

abîmer trop *CA* *rovinare troppo*,

ne pas abîmer la peau d'un fruit *LCR* *non rovinare la buccia di un frutto*;

abricoter [abrikote] *v.tr.* étaler sur une pâtisserie une couche plus ou moins épaisse de confiture ou de sirop épais, [ricoprire](#), [cospargere](#).

abricoter bien *CC* *ricoprire bene*,

abricoter délicatement *LEP* *ricoprire delicatamente*,

abricoter entièrement *CVF* *ricoprire interamente*,

abricoter soigneusement *CA* *ricoprire accuratamente*,

abricoter une génoise *GLC* *ricoprire una génoise*,

abricoter uniformément *CC* *ricoprire uniformemente* ;

absorber [apsɔʁbe] *v.tr.* **1.** boire un liquide, manger un aliment, [ingerire](#).

2. faire retenir une substance, éponger, [assorbire](#).

absorber bien *LEP* *assorbire bene*,

absorber complètement *CVF* *assorbire completamente*,

absorber entièrement *CA* *assorbire interamente*,

absorber facilement *GLC* *assorbire facilmente*,

absorber la farine peu à peu *GLC* *assorbire la farina poco a poco*,

absorber parfaitement *CC* *assorbire perfettamente*,

absorber peu *LEP* *assorbire poco*,

faire cuire jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé *GLC* *far cuocere fino a completo assorbimento del brodo*;

3. manger, v. manger

accélérer [akselere] *v.tr.* rendre plus rapide une action, [accelerare](#).

accélérer la décongélation *CA* *accelerare lo scongelamento*;

accommoder [akɔmɔde] *v.tr.* apprêter un aliment, le préparer, le cuisiner, l'assaisonner, le garnir, [preparare](#), [condire](#).

accommoder à la provençale *CA* *preparare alla provenzale*,

accommoder avec de la crème *CA* *condire con crema*,

accommoder avec des aromates *LCR* *condire con aromi*,

accommoder avec des champignons *CVF* *preparare con funghi*,

accommoder avec du sel *LEP condire con sale,*

accommoder avec une sauce *GLC condire con una salsa,*

accommoder des poissons *cc preparare dei pesci,*

acomoder en salade *cc preparare ad insalata,*

accommoder pour la cuisson *GLC preparare per la cottura,*

accommoder une salade *CVF condire un'insalata,*

accommoder une viande *LCR preparare una carne;*

acomoder (s') [sakɔmɔde] *v.pron. intr.* se préparer, s'apprêter, *prepararsi, accomodarsi.*

le pissenlit s'acomode en salade *GLC il soffione si prepara in insalata;*

accompagner [akɔpaje] *v.tr.* **1.** en parlant d'une sauce, d'une boisson, d'un légume, être servi avec les plats principaux, *accompagnare, aggiungere.*

accompagner bien *CA accompagnare bene,*

accompagner de cornichons *GLC accompagnare con cetriolini,*

accompagner de légumes *GLC accompagnare con verdure,*

accompagner de pommes de terre *LEP accompagnare con patate,*

accompagner de riz *CA accompagnare con riso,*

accompagner d'une sauce *GLC accompagnare con una salsa,*

accompagner d'une vinaigrette *LCR accompagnare con una vinaigrette,*

accompagner ensemble *cc accompagnare insieme,*

accompagner éventuellement *CVF accompagnare eventualmente,*

accompagner parfaitement *LEP accompagnare perfettamente,*

accompagner régulièrement *LEP accompagnare regolarmente;*

2. convenir à, *convenire, sposarsi.*

achever [aʃve] *v.tr.* finir une chose, une action commencée, terminer, *finire, portare a termine.*

achever correctement *CVF finire correttamente,*

achever d'abord *CA finire prima,*

achever de recouvrir avec du bouillon *LCR finire ricoprendo con brodo,*

achever ensuite *cc finire poi,*

achever immédiatement *CVF finire immediatamente,*

achever la préparation *GLC portare a termine il preparato,*

achever rapidement *LEP portare a termine rapidamente,*

achever une cuisson *GLC portare a termine la cottura;*

acidifier [asidifje] *v.tr.* ajouter à une préparation du jus de citron ou du vinaigre pour en modifier le goût ou l'empêcher de noircir, *acidificare.*

acidifier avec du jus de citron *cc acidificare con succo di limone,*

acidifier avec du verjus *LEP acidificare con dell'agresto,*

acidifier avec du vinaigre *cc acidificare con aceto,*

acidifier ensuite *cc acidificare poi,*

acidifier éventuellement *LEP acidificare eventualmente,*

acidifier la salade *LEP acidificare l'insalata,*

acidifier la sauce *CVF acidificare la salsa,*

acidifier légèrement *LEP acidificare leggermente,*

acidifier le ragoût *LEP acidificare lo spezzatino,*

acidifier peu *CVF acidificare poco,*

acidifier préalablement *LEP acidificare prima di tutto,*

acidifier soigneusement *cc acidificare accuratamente,*

acidifier suffisamment *LEP acidificare sufficientemente,*

acidifier trop *cc acidificare troppo,*

acidifier uniquement *LEP acidificare unicamente,*

acidifier un peu *LEP acidificare un poco*,
acidifier un plat *cc acidificare un piatto*;
aciduler [asidyle] *v.tr.* rendre une préparation plus acide, plus aigre ou plus piquante en lui incorporant un jus de citron, du vinaigre ou du verjus, *acidulare*.
aciduler avec du jus de citron *cc acidulare con succo di limone*,
aciduler avec du verjus *cc acidulare con dell'agresto*,
aciduler avec du vinaigre *LEP acidulare con aceto*,
aciduler délicatement *GLC acidulare delicatamente*,
aciduler ensuite *cc acidulare poi*,
aciduler éventuellement *cc acidulare eventualmente*,
aciduler la sauce *LEP acidulare la salsa*,
aciduler légèrement *cc acidulare leggermente*,
aciduler peu *GLC acidulare poco*,
aciduler suffisamment *cc acidulare sufficientemente*,
aciduler trop *LEP acidulare troppo*,
aciduler une crème fraîche *GLC acidulare una panna*,
aciduler un peu *LEP acidulare un poco* ;
actionner [aksjone] *v.tr.* mettre en mouvement, faire fonctionner, *mettere in moto, azionare*.
actionner aussitôt *GLC azionare subito*,
actionner ensuite *ca azionare poi*,
actionner immédiatement *LEP azionare immediatamente*,
actionner la sorbetière *ca azionare la gelatiera*,
actionner le fouet d'un batteur électrique *GLC azionare un frullino elettrico*,
actionner le minuteur *cc azionare il contaminuti*,
actionner le mixeur *cvf azionare il frullatore*,
actionner le robot *LEP azionare il robot da cucina*,
actionner rapidement *ca azionare rapidamente*;

additionner [adisjone] *v.tr.* modifier quelque chose par l'adjonction d'un élément de nature différente, *aggiungere, diluire*.
additionner abondamment *ca aggiungere abbondantemente*,
additionner aussi *cc aggiungere anche*,
additionner copieusement *LEP aggiungere copiosamente*,
additionner de beurre *LCR aggiungere burro*,
additionner de jus de citron *GLC aggiungere succo di limone*,
additionner de poivre *LEP aggiungere pepe*,
additionner de sel *GLC aggiungere sale*,
additionner de sucre *GLC aggiungere zucchero*,
additionner de vinaigre *cvf aggiungere aceto*,
additionner ensuite *cvf aggiungere poi*,
additionner graduellement *cvf aggiungere gradualmente*,
additionner la crème *cvf aggiungere la crema*,
additionner la sauce *LEP aggiungere la salsa*,
additionner les légumes *GLC aggiungere le verdure*,
additionner les pommes de terres *ca aggiungere le patate*,
additionner l'huile *cvf aggiungere l'olio*,
additionner progressivement *ca aggiungere progressivamente*,
additionner rapidement *cc aggiungere rapidamente*,
additionner régulièrement *LEP aggiungere regolarmente*;
adhérer [adere] *v.intr.* s'attacher étroitement, *aderire*.
adhérer bien *ca aderire bene*,
adhérer intimement *cc aderire intimamente*,
adhérer parfaitement *LEP aderire perfettamente*,
adhérer uniformément *cvf aderire uniformemente*,
faire adhérer la pâte au fond de la tourtière *GLC fare aderire la pasta in fondo alla tortiera*,

faire adhérer le papier à la plaque *cvf fare aderire la carta alla piastra,*

ne plus faire adhérer la pâte au doigts *GLC non fare più aderire la pasta alle dita;*

adjoindre [adʒwɛ̃dʁ] *v.tr.* v. ajouter

adoucir [adusir] *v.tr.* **1.** rendre plus doux, *addolcire, dolcificare.*

adoucir éventuellement *CA addolcire eventualmente,*

adoucir une tomate *GLC addolcire un pomodoro;*

2. atténuer l'amertume, l'âcreté ou la salure d'un mets, *ammorbidire, disasprire.*

adoucir avec du bicarbonate *cc ammorbidire con bicarbonato,*

adoucir avec du lait *LEP ammorbidire con latte,*

adoucir la sauce avec de la crème *GLC ammorbidire la salsa con della panna,*

adoucir la soupe *CA ammorbidire la minestra;*

aérer [aere] *v.tr.* faire en sorte que quelque chose soit moins compact, *aerare, rendere più soffice.*

aérer bien *cc aerare bene,*

aérer correctement *LEP aerare correttamente,*

aérer ensuite *cc aerare poi,*

aérer la pâte *cc aerare la pasta,*

aérer la sauce *LEP aerare la salsa,*

aérer légèrement *cc aerare leggermente,*

aérer soigneusement *LEP aerare accuratamente,*

mixer une crème pour l'aérer *LCR frullare una crema per aerarla;*

affadir [afadir] *v.tr.* rendre un mets fade, sans saveur, *sipidire, rendere insipido, scipito.*

affadir avec de la crème *LEP rendere insipido con della crema,*

affadir légèrement *cc rendere leggermente insipido,*

affadir un ragoût trop salé en ajoutant des pommes de terres *LEP rendere insipido uno spezzatino troppo salato aggiungendo delle patate,*

affadir un bouillon *GLC rendere insipido un brodo,*

affadir une sauce *GLC rendere insipida una salsa;*

affiner [afine] *v.tr.* **1.** achever la maturation du fromage, *far stagionare il formaggio.*

2. épurer le sucre, le vin, *affinare lo zucchero, il vino.*

afflançhir [aflɔ̃ʃir] *v.tr.* rendre une poêle propre à faire une friture en y faisant chauffer fortement un corps gras et en l'essuyant à sec pour l'empêcher de coller, *pulire una padella dopo averla riscaldata.*

afflançhir bien *cc pulire bene,*

afflançhir correctement *LEP pulire correttamente,*

afflançhir d'abord *cc pulire dapprima,*

afflançhir la poêle avec du papier absorbant *cc pulire la padella con carta assorbente,*

afflançhir la poêle avec du gros sel *LEP pulire la padella con sale grosso,*

afflançhir le wok *LEP pulire il wok,*

afflançhir parfaitement *cc pulire perfettamente,*

afflançhir préalablement *LEP pulire prima di tutto,*

afflançhir soigneusement *LEP pulire accuratamente;*

affranchir [afrɔ̃ʃir] *v.tr.* v. afflançhir

affranchir (s') [safrɔ̃ʃir] *v.pron.intr.* ce dit d'une pâte qui monte librement à la cuisson, *si dice di una pasta che monta liberamente durante la cottura.*

affriander [afrijɔ̃de] *v.tr.* rendre un mets plus appétissant en lui donnant un aspect agréable, *rendere più appetitoso.*

affriander un gâteau avec un glaçage *cc rendere più appetitoso un dolce con una glassatura,*

affriander un gâteau avec de la crème *cc rendere più appetitoso un dolce, con della crema,*

affriander un gâteau avec des fruits confits *cc rendere più appetitoso un dolce con frutta candita;*

affriter [afrite] *v.tr.* v. afflançhir

affûter [afyte] *v.tr.* rendre tranchant un couteau, **affilare**.

affûter attentivement *LEP affilare attentamente,*

affûter au fusil *LCR affilare con l'affilatoio,*

affûter auparavant *LEP affilare prima,*

affûter bien *LEP affilare bene,*

affûter délicatement *cc affilare delicatamente,*

affûter parfaitement *cc affilare perfettamente,*

affûter préalablement *LEP affilare prima di tutto,*

affûter soigneusement *cc affilare accuratamente,*

affûter un couteau *GLC affilare un coltello;*

agiter [azite] *v.tr.* remuer par des secousses irrégulières, **agitare**.

agiter avec une cuillère *cc agitare con un cucchiaio,*

agiter avec une spatule *CVF agitare con una spatola,*

agiter avec un fouet *LEP agitare con una frusta,*

agiter bien *LEP agitare bene,*

agiter continuellement *CVF agitare continuamente,*

agiter délicatement *CA agitare delicatamente,*

agiter énergiquement *cc agitare energicamente,*

agiter fortement *LEP agitare fortemente,*

agiter fréquemment *cc agitare frequentemente,*

agiter la crème *CA agitare la crema,*

agiter la sauce *LEP agitare la salsa,*

agiter les cubes de viandes pour les enrober de farine *LEP agitare i cubetti di carne per ricoprirli di farina,*

agiter souvent *CVF agitare spesso,*

agiter une poêle à la main *LCR agitare una padella con le mani,*

agiter vigoureusement *cc agitare vigorosamente,*

agiter vivement *LEP agitare vivamente;*

agrémenter [agremôte] *v.tr.* orner, garnir, **ornare, guarnire**.

agrémenter abondamment *CA guarnire abbondantemente,*

agrémenter de beurre *CVF guarnire con burro,*
agrémenter de cannelle *LEP guarnire con cannella,*

agrémenter de cardamome *CVF guarnire con cardamomo,*

agrémenter de clou de girofle *GLC guarnire con chiodi di garofano,*

agrémenter de curcuma *GLC guarnire con curcuma,*

agrémenter de gingembre *GLC guarnire con zenzero,*

agrémenter de noix de muscade *GLC guarnire con noce moscata,*

agrémenter de persil *GLC guarnire con prezzemolo,*

agrémenter de piment rouge *GLC guarnire con peperoncino,*

agrémenter de pointes d'asperges *CA guarnire con punte di asparagi,*

agrémenter de poivre *cc guarnire con pepe,*

agrémenter de safran *GLC guarnire con zafferano,*

agrémenter d'un trait d'huile *LCR, guarnire con un filo d'olio,*

agrémenter une crème *GLC guarnire una crema,*

agrémenter un plat de pâtes *GLC guarnire un piatto di pasta;*

aigrir [egrir] *v.tr.* rendre aigre un aliment, **inacidire, inasprire**.

aigrir avec du vinaigre *cc inacidire con aceto,*

aigrir ensuite *LEP inacidire poi,*

aigrir la sauce *LEP inacidire la salsa,*

aigrir légèrement *LEP inacidire leggermente,*

aigrir un peu *cc inacidire un poco;*

aiguïser [egize] *v.tr.* rendre tranchant, pointu un couteau, une lame, **affilare**.

aiguïser à la main *LEP affilare a mano,*

aiguïser attentivement *LEP affilare attentamente,*

aiguïser auparavant *cc affilare prima,*

aiguïser bien *cc affilare bene,*

aiguïser délicatement *cc affilare delicatamente,*

aiguiser doucement *LEP affilare dolcemente,*
aiguiser éventuellement *LEP affilare eventualmente,*
aiguiser légèrement *cc affilare leggermente,*
aiguiser parfaitement *cc affilare perfettamente,*
aiguiser soigneusement *LEP affilare accuratamente,*
aiguiser un couteau *cc affilare un coltello;*
ailler [aje] *v.tr.* piquer d'ail, frotter d'ail, garnir d'ail, *aromatizzare con aglio, steccare con aglio.*
ailler abondamment *cvf aromatizzare abbondantemente con aglio,*
ailler assez *ca aromatizzare sufficientemente con aglio,*
ailler copieusement *cc aromatizzare copiosamente con aglio,*
ailler des croûtons *lcr aromatizzare con aglio dei crostini,*
ailler généreusement *lep aromatizzare generosamente con aglio,*
ailler un rôti *glc steccare con aglio un arrosto;*
ajouter [azute] *v.tr.* additionner une quantité avec une autre, *aggiungere.*
ajouter à convenance *ca aggiungere a piacimento,*
ajouter au besoin *lep aggiungere all'occorrenza,*
ajouter aussitôt *ca aggiungere subito,*
ajouter avec précaution *glc aggiungere con precauzione,*
ajouter continuellement *cc aggiungere continuamente,*
ajouter copieusement *lep aggiungere copiosamente,*
ajouter d'abord *cvf aggiungere dapprima,*
ajouter de la crème fraîche *lcr aggiungere della panna acida,*
ajouter de la farine *glc aggiungere della farina,*
ajouter de la levure *cc aggiungere del lievito,*
ajouter de la muscade *glc aggiungere della noce moscata,*

ajouter de l'eau à hauteur *lcr aggiungere acqua a filo,*
ajouter de l'huile *glc aggiungere dell'olio,*
ajouter délicatement *lep aggiungere delicatamente,*
ajouter des aromates *glc aggiungere degli aromi,*
ajouter des ingrédients *cc aggiungere degli ingredienti,*
ajouter des légumes *lcr aggiungere delle verdure,*
ajouter dessus *glc aggiungere sopra,*
ajouter de temps en temps *glc aggiungere di tanto in tanto,*
ajouter doucement *glc aggiungere lentamente,*
ajouter du jus de citron *glc aggiungere del succo di limone,*
ajouter du lait *glc aggiungere del latte,*
ajouter du laurier *cvf aggiungere dell'alloro,*
ajouter du persil *glc aggiungere del prezzemolo,*
ajouter du poivre *glc aggiungere del pepe,*
ajouter du safran *ca aggiungere dello zafferano,*
ajouter du sel *glc aggiungere del sale,*
ajouter du sucre *glc aggiungere dello zucchero,*
ajouter du thym *lcr aggiungere del timo,*
ajouter du vinaigre *glc aggiungere dell'aceto,*
ajouter également *glc aggiungere anche,*
ajouter en fin de cuisson *lep aggiungere a fine cottura,*
ajouter ensuite *glc aggiungere poi,*
ajouter éventuellement *cc aggiungere eventualmente,*
ajouter graduellement *cvf aggiungere gradualmente,*
ajouter immédiatement *ca aggiungere immediatamente,*
ajouter l'écorce d'orange *lcr aggiungere la scorza d'arancia,*
ajouter le levain *glc aggiungere il lievito,*
ajouter lentement *glc aggiungere lentamente,*
ajouter par-dessus *glc aggiungere sopra,*

ajouter petit à petit **GLC** *aggiungere a poco a poco,*
ajouter peu à peu **GLC** *aggiungere poco a poco,*
ajouter préalablement **CC** *aggiungere prima di tutto,*
ajouter précautionneusement **GLC** *aggiungere con precauzione,*
ajouter progressivement **GLC** *aggiungere progressivamente,*
ajouter rapidement **LEP** *aggiungere rapidamente,*
ajouter régulièrement **CVF** *aggiungere regolarmente,*
ajouter si besoin est **GLC** *aggiungere se c'è bisogno,*
ajouter si nécessaire **LEP** *aggiungere se necessario,*
ajouter successivement **GLC** *aggiungere succesivamente,*
ajouter suffisamment **GLC** *aggiungere a sufficienza,*
ajouter un bouillon **GLC** *aggiungere un brodo,*
ajouter un bouquet garni **LCR** *aggiungere un mazzetto di erbe aromatiche,*
ajouter un colorant **GLC** *aggiungere un colorante,*
ajouter une cuillerée à café **GLC** *aggiungere un cucchiaino da caffè,*
ajouter une cuillerée à soupe **GLC** *aggiungere un cucchiaino da minestra,*
ajouter une garniture **GLC** *aggiungere un contorno,*
ajouter un peu **LCR** *aggiungere un poco;*
ajuster [azyste] **v.tr.** rendre une chose juste, la régler, **regolare, aggiustare.**
ajuster en poivre **LEP** *regolare di pepe,*
ajuster en sel **CVF** *regolare di sale,*
ajuster éventuellement **CA** *regolare eventualmente,*
ajuster l'assaisonnement **LCR** *regolare il condimento;*
alcooliser [alkɔlize] **v.tr.** mêler de l'alcool à un autre liquide, à une préparation culinaire, **alcolizzare, aggiungere alcol a qualcosa.**

alcooliser abondamment **CC** *aggiungere alcol abbondantemente,*
alcooliser assez **LEP** *aggiungere abbastanza alcol,*
alcooliser généreusement **CVF** *aggiungere alcol generosamente,*
alcooliser toujours **CA** *aggiungere sempre alcol,*
alcooliser une crème **CC** *aggiungere alcol a una crema,*
alcooliser une pâte **GLC** *aggiungere alcol ad una pasta,*
alcooliser une sauce **GLC** *aggiungere alcol ad una salsa,*
alcooliser un sirop **LCR** *aggiungere alcol ad uno sciroppo*
aligner [alipe] **v.tr.** disposer selon une ligne droite, **allineare.**
aligner alternativement **CC** *allineare alternativamente,*
aligner bien **LEP** *allineare bene,*
aligner correctement **CVF** *allineare correttamente,*
aligner les morceaux de pâte dans un moule **CA** *allineare i pezzi di pasta in uno stampo,*
aligner minutieusement **CA** *allineare minuziosamente,*
aligner parfaitement **CC** *allineare perfettamente,*
aligner soigneusement **LEP** *allineare accuratamente;*
alimenter (s') [alimôte] **v.pron.** absorber des aliments, se nourrir, **nutrirsi.**
alléger [alleʒe] **v.tr.** diluer ou diminuer la densité ou la concentration d'un mélange, d'une sauce, etc., les rendre plus légers, **alleggerire.**
alléger avec de l'eau **CC** *alleggerire con acqua,*
alléger avec une écumeiro **CVF** *alleggerire con una schiumaiola,*
alléger bien **LEP** *alleggerire bene,*
alléger délicatement **CVF** *alleggerire delicatamente,*
alléger ensuite **CC** *alleggerire poi,*

alléger éventuellement **CA** *alleggerire eventualmentemente,*
alléger légèrement **CC** *alleggerire leggermente,*
alléger suffisamment **CVF** *alleggerire sufficientemente,*
alléger un bouillon **CC** *alleggerire un brodo,*
alléger une crème **GLC** *alleggerire una crema,*
alléger une mousse au chocolat avec des blancs d'œufs battus en neige **LCR** *alleggerire una mousse al cioccolato con albumi d'uovo battuti a neve,*
alléger une sauce trop salée **LEP** *alleggerire una salsa troppo salata,*
alléger un peu **LEP** *alleggerire un poco;*
allonger [aldʒe] **v.tr.** **1.** ajouter un liquide à une préparation trop liée ou trop réduite, **allungare, diluire.**
allonger avec de l'eau **GLC** *allungare con acqua,*
allonger avec du bouillon **GLC** *allungare con del brodo,*
allonger avec du lait **GLC** *allungare con latte,*
allonger avec du vin **LEP** *allungare con vino,*
allonger convenablement **CC** *allungare opportunamente,*
allonger éventuellement **GLC** *allungare eventualmentemente,*
allonger graduellement **LEP** *allungare gradualmente,*
allonger largement **CVF** *allungare ampiamente,*
allonger petit à petit **GLC** *allungare a poco a poco,*
allonger progressivement **CA** *diluire progressivamente,*
allonger une sauce **GLC** *allungare una salsa,*
allonger un bouillon **LCR** *allungare un brodo;*
2. donner la longueur désirée à un morceau de pâte, **allungare, stendere.**
allonger bien **LEP** *allungare bene,*
allonger d'abord **CC** *allungare dapprima,*
allonger délicatement **CA** *stendere delicatamente,*
allonger doucement **LEP** *stendere dolcemente,*
allonger la pâte avec les mains pour obtenir

un boudin **LEP** *allungare la pasta con le mani per ottenere un rotolino,*
allonger parfaitement **CC** *allungare perfettamente,*
allonger préalablement **CVF** *stendere prima di tutto,*
allonger rapidement **LEP** *allungare rapidamente,*
allonger soigneusement **CVF** *allungare accuratamente;*
allumer [alyme] **v.tr.** faire fonctionner un appareil, le mettre en marche, **accendere.**
allumer à l'avance **GLC** *accendere in anticipo,*
allumer avant **CA** *accendere prima,*
allumer la salamandre **CVF** *accendere la salamandra,*
allumer le four **GLC** *accendere il forno,*
allumer le gril d'un four **GLC** *accendere la griglia di un forno;*
alterner [alterne] **v.tr.** faire se succéder des choses, **alternare.**
alterner absolument **CA** *alternare assolutamente,*
alterner attentivement **CVF** *alternare attentamente,*
alterner bien **GLC** *alternare bene,*
alterner continuellement **LEP** *alternare continuamente,*
alterner des couches de viandes et de mélange d'herbes **LCR** *alternare strati di carne e verdure,*
alterner ensuite **CC** *alternare poi,*
alterner éventuellement **LEP** *alternare eventualmentemente,*
alterner régulièrement **LEP** *alternare regolarmente,*
alterner soigneusement **CC** *alternare accuratamente,*
alterner sur une pâte des tomates et de la mozzarella **GLC** *alternare su una pasta pomodori e mozzarella;*
amalgamer [amalgame] **v.tr.** mélanger divers ingrédients, **amalgamare.**
amalgamer au fouet **LEP** *amalgamare con una frusta,*

amalgamer avec une cuillère *cvf amalgamare con un cucchiaio*,
amalgamer avec une spatule *ca amalgamare con una spatola*,
amalgamer bien le tout *glc amalgamare bene tutto*,
amalgamer délicatement *cc amalgamare delicatamente*,
amalgamer du bout des doigts *glc amalgamare con la punta delle dita*,
amalgamer ensemble *lep amalgamare insieme*,
amalgamer intimement *cvf amalgamare intimamente*,
amalgamer rapidement *lep amalgamare rapidamente*,
amalgamer soigneusement *ca amalgamare accuratamente*,
amalgamer une crème *lep amalgamare una crema*,
amalgamer une farce *glc amalgamare una farcia*,
amalgamer une pâte *glc amalgamare una pasta*,
amalgamer un mélange *cc amalgamare un miscuglio*;
amener [amne] *v.tr.* **1.** apporter quelque chose, *portare*.
2. conduire quelque chose à un certain état, *portare*
amener à ébullition *lcr portare a ebollizione*,
amener à frémissement *glc portare a sobollimento*,
amener à glace *lcr portare a cottura un fondo*,
amener doucement à ébullition *glc portare lentamente a ebollizione*,
amener lentement à ébullition *glc portare lentamente a ebollizione*;
amincir [amēsir] *v.tr.* rendre moins épais ou moins gros, *assottigliare*.
amincir auparavant *cvf assottigliare prima*,
amincir bien *cc assottigliare bene*,
amincir d’abord *lep assottigliare dapprima*,
amincir délicatement *lep assottigliare delicatamente*,

amincir ensuite *cc assottigliare poi*,
amincir éventuellement *lep assottigliare eventualmente*,
amincir finement *cvf assottigliare finemente*,
amincir légèrement *cc assottigliare leggermente*,
amincir préalablement *lep assottigliare prima di tutto*,
amincir rapidement *cc assottigliare rapidamente*,
amincir soigneusement *ca assottigliare accuratamente*,
amincir suffisamment *lep assottigliare sufficientemente*,
amincir une pâte *cc assottigliare una pasta*,
amincir uniformément *ca assottigliare uniformemente*;
amincir au rouleau [amēsir o rulo] *v.tr.* rendre moins épaisse une pâte à l’aide d’un rouleau, *assottigliare la pasta con un mattarello*.
amincir assez au rouleau *lep assottigliare abbastanza con il matterello*,
amincir au rouleau un morceau de pâte *ca assottigliare con il matterello un pezzo di pasta*,
amincir bien au rouleau *cvf assottigliare bene con il matterello*,
amincir d’abord au rouleau *lep assottigliare dapprima con il matterello*,
amincir ensuite au rouleau *cc assottigliare poi con il matterello*,
amincir finement au rouleau *cc assottigliare finemente con il matterello*,
amincir légèrement au rouleau *lep assottigliare leggermente con il matterello*,
amincir soigneusement au rouleau *cvf assottigliare accuratamente con il matterello*,
amincir suffisamment au rouleau *cc assottigliare sufficientemente con il matterello*,
amincir un peu au rouleau *lep assottigliare un poco con il matterello*;
analyser [analize] *v.tr.* faire une analyse de quelque chose, *analizzare*.
analyser aussitôt *lep analizzare subito*,

analyser la température de la mayonnaise cc *analizzare la temperatura della maionese*;

anesthésier [anestezje] **v.tr.** rendre indifférent, insensible, *anestetizzare*.

anesthésier auparavant LEP *anestetizzare prima*,

anesthésier d'abord LEP *anestetizzare dapprima*,

anesthésier une langouste en la plongeant dans l'eau bouillante LEP *anestetizzare un'aragosta tuffandola in acqua bollente*,

anesthésier un homard en le plaçant auparavant dans le réfrigérateur LEP *anestetizzare un astice mettendolo prima in frigorifero*;

aniser [anize] **v.tr.** parfumer à l'anis, *aromatizzare con anice*.

aniser auparavant GLC *aromatizzare prima con anice*,

aniser bien cc *aromatizzare bene con anice*,

aniser délicatement CVF *aromatizzare delicatamente con anice*,

aniser également cc *aromatizzare ugualmente con anice*,

aniser légèrement LEP *aromatizzare leggermente con anice*,

aniser les légumes avec des graines d'anis moulu LEP *aromatizzare le verdure con dei semi d'anice macinati*,

aniser soigneusement LEP *aromatizzare accuratamente con anice*,

aniser suffisamment cc *aromatizzare sufficientemente con anice*,

aniser trop cc *aromatizzare troppo con anice*,

aniser un gâteau GLC *aromatizzare con anice una torta*,

aniser un peu CA *aromatizzare un poco con anice*;

aplanir [aplanir] **v.tr.** rendre une surface plane, unie, *appianare*.

aplanir auparavant CVF *appianare prima*,

aplanir bien CA *appianare bene*,

aplanir complètement LEP *appianare completamente*,

aplanir d'abord cc *appianare dapprima*,

aplanir délicatement LEP *appianare delicatamente*,

aplanir directement CA *appianare direttamente*,

aplanir doucement CVF *appianare dolcemente*,

aplanir également LEP *appianare ugualmente*,

aplanir ensuite cc *appianare poi*,

aplanir entièrement CA *appianare interamente*,

aplanir éventuellement LEP *appianare eventualmente*,

aplanir la farce en une couche régulière GLC *appianare la farcia ad uno strato regolare*,

aplanir la pâte LEP *appianare la pasta*,

aplanir légèrement LEP *appianare leggermente*,

aplanir parfaitement CA *appianare perfettamente*,

aplanir préalablement cc *appianare prima di tutto*,

aplanir régulièrement CVF *appianare regolarmente*,

aplanir soigneusement CVF *appianare accuratamente*,

aplanir suffisamment CA *appianare sufficientemente*,

aplanir uniformément CA *appianare uniformemente*;

aplatir [aplatir] **v.tr.** aplatir, amincir, *appiattare, spianare*.

aplatir auparavant CA *spianare prima*,

aplatir au rouleau CVF *spianare con il matterello*,

aplatir aussitôt LEP *spianare subito*,

aplatir avec la fourchette GLC *appiattare con la forchetta*,

aplatir bien cc *appiattare bene*,

aplatir complètement cc *appiattare completamente*,

aplatir d'abord LEP *appiattare dapprima*,

aplatir délicatement cc *appiattare delicatamente*,

aplatir doucement CVF *appiattare dolcemente*,

aplatir ensuite CA *appiattare poi*,

aplatir entièrement *LEP appiattare interamente,*
aplatir éventuellement *CVF appiattare eventualmente,*
aplatir légèrement avec le dos d’une cuillère *GLC appiattare leggermente con il dorso di un cucchiaino,*
aplatir parfaitement *LEP appiattare perfettamenteamente,*
aplatir préalablement *CC appiattare prima di tutto,*
aplatir régulièrement *LEP appiattare regolarmente,*
aplatir une escalope avec un marteau de boucher *GLC appiattare una scaloppina con un martello batticarne,*
aplatir une farce *GLC appiattare una farcia,*
aplatir une pâte *LEP appiattare una pasta,*
aplatir une pièce de viande *LCR appiattare un taglio di carne,*
aplatir uniformément *CVF appiattare uniformemente,*
aplatir un peu *LEP appiattare un poco;*
appareiller [apareje] *v.tr.* **1.** action de mélanger plusieurs produits, *preparare, sistemare, mescolare.*
appareiller bien *CA preparare bene,*
appareiller la farce avec tous les ingrédients *LEP preparare la farcia con tutti gli ingredienti;*
2. réunir des composants alimentaires pour les couper à la même longueur, *assortire.*
appareiller bien *CC assortire bene,*
appareiller des asperges *LCR assortire degli asparagi,*
appareiller des biscuits *CC assortire dei biscotti,*
appareiller des haricots verts *GLC assortire dei fagiolini,*
appareiller des légumes *GLC assortire delle verdure,*
appareiller en bottes *CVF assortire in mazzi,*
appareiller ensemble *LEP assortire insieme,*
appareiller parfaitement *CVF assortire perfettamenteamente,*
appareiller soigneusement *CA assortire accuratamente;*

appliquer [aplike] *v.tr.* poser, mettre, en exerçant une pression, *applicare, mettere.*
appliquer attentivement *CC applicare attentamente,*
appliquer bien *LEP applicare bene,*
appliquer correctement *CVF applicare correttamente,*
appliquer délicatement *CA applicare delicatamente,*
appliquer des amandes sur le périmètre d’un biscuit *CC mettere delle mandorle sul perimetro di un biscotto,*
appliquer doucement *CC applicare dolcemente,*
appliquer ensuite *LEP applicare poi,*
appliquer éventuellement *CVF applicare eventualmente,*
appliquer facilement *CA applicare facilmente,*
appliquer fortement *CC applicare fortemente,*
appliquer le caramel sur le fond et les parois d’un ramequin *LEP applicare il caramello sul fondo e sulle pareti di un piccolo stampo,*
appliquer minutieusement *LEP applicare minuziosamente,*
appliquer parfaitement *CVF applicare perfettamenteamente,*
appliquer rapidement *CA applicare rapidamente,*
appliquer soigneusement *CC applicare accuratamente,*
appliquer uniformément *CC applicare uniformemente;*
apporter [apɔrte] *v.tr.* **1.** porter quelque chose, *portare, mettere.*
apporter immédiatement *GLC portare immediatamente,*
apporter les assiettes sur la table *GLC portare i piatti sul tavolo;*
2. fournir, procurer, donner quelque chose, *produrre, fornire.*
apporter une note piquante *CC produrre una nota piccante,*
apporter une note rafraîchissante *CC produrre una nota rinfrescante;*
apporter une saveur *CVF fornire un sapore,*
apporter un goût *LEP fornire un gusto;*

apprêter [aprete] *v.tr.* v. accomoder

appuyer [apujje] *v.intr.* exercer une pression sur quelque chose, **premere, calcare.**

appuyer avec le dos de la cuillère **CA** *premere con il dorso del cucchiaino,*

appuyer bien **GLC** *premere bene,*

appuyer délicatement **GLC** *premere delicatamente,*

appuyer doucement **CVF** *premere con dolcezza,*

appuyer fermement **GLC** *premere fermamente,*

appuyer fortement **GLC** *premere fortemente,*

appuyer légèrement **LEP** *premere leggermente,*

appuyer pour extraire les sucs **LCR** *premere per estrarre i succhi,*

appuyer sur les bords d'une pâte pour les souder **GLC** *premere i bordi di una pasta per saldarli;*

araser [araze] *v.tr.* couper a ras des feuilles, des racines, des fanes, etc, **pareggiare, tagliando, delle foglie, delle verdure, etc.**

araser bien **CA** *pareggiare bene,*

araser délicatement **CC** *pareggiare delicatamente,*

araser la racine des poireaux **CC** *pareggiare la radice dei porri,*

araser les feuilles des artichauts **GLC** *pareggiare le foglie dei carciofi,*

araser le trognon d'une laitue **LCR** *pareggiare il torsolo di una lattuga,*

araser parfaitement **LEP** *pareggiare perfettamente,*

araser régulièrement **CC** *pareggiare regolarmente,*

araser soigneusement **CVF** *pareggiare accuratamente,*

araser uniformément **CA** *pareggiare uniformemente;*

aromatiser [aromatize] *v.tr.* parfumer avec des substances aromatiques un aliment, un plat, **aromatizzare.**

aromatiser abondamment **CC** *aromatizzare abbondantemente,*

aromatiser à la cannelle **LEP** *aromatizzare con cannella,*

aromatiser à la coriandre **LCR** *aromatizzare con coriandolo,*

aromatiser à la marjolaine **CA** *aromatizzare con maggiorana,*

aromatiser à la menthe **CC** *aromatizzare con menta,*

aromatiser à la muscade **GLC** *aromatizzare con noce moscata,*

aromatiser à l'angélique **CVF** *aromatizzare con erba angelica,*

aromatiser à l'anis **GLC** *aromatizzare con anice,*

aromatiser à la sarriette **CA** *aromatizzare con santoreggia,*

aromatiser à la vanille **GLC** *aromatizzare con vaniglia,*

aromatiser à l'estragon **LCR** *aromatizzare con dragoncello,*

aromatiser à l'hysope **LEP** *aromatizzare con issopo,*

aromatiser à l'orange **GLC** *aromatizzare all'arancia,*

aromatiser assez **LEP** *aromatizzare abbastanza,*

aromatiser au basilic **LCR** *aromatizzare con basilico,*

aromatiser au cardamome **CC** *aromatizzare con cardamomo,*

aromatiser au carvi **GLC** *aromatizzare con carvi,*

aromatiser au céleri **GLC** *aromatizzare con sedano,*

aromatiser au cerfeuil **GLC** *aromatizzare con cerfoglio,*

aromatiser au citron **GLC** *aromatizzare con limone,*

aromatiser au clou de girofle **GLC** *aromatizzare con chiodi di garofano,*

aromatiser au curcuma **GLC** *aromatizzare con curcuma,*

aromatiser au fenouil **LCR** *aromatizzare con finocchio,*

aromatiser au gingembre **GLC** *aromatizzare con zenzero,*

aromatiser au laurier **GLC** *aromatizzare con alloro,*
aromatiser au persil **GLC** *aromatizzare con prezzemolo,*
aromatiser au piment **GLC** *aromatizzare con pimento,*
aromatiser au poivre **GLC** *aromatizzare con pepe,*
aromatiser au romarin **GLC** *aromatizzare con rosmarino,*
aromatiser au safran **CA** *aromatizzare con zafferano,*
aromatiser au thym **LCR** *aromatizzare con timo,*
aromatiser convenablement **CVF** *aromatizzare opportunamente,*
aromatiser copieusement **CA** *aromatizzare copiosamente,*
aromatiser des crêpes **CA** *aromatizzare delle crêpe,*
aromatiser ensuite **CC** *aromatizzare poi,*
aromatiser éventuellement **LEP** *aromatizzare eventualmente,*
aromatiser un bouillon **LCR** *aromatizzare un brodo,*
aromatiser une crème **LCR** *aromatizzare una crema,*
aromatiser une glace **CC** *aromatizzare un gelato,*
aromatiser une sauce **GLC** *aromatizzare una salsa,*
aromatiser un fromage **GLC** *aromatizzare un formaggio,*
aromatiser un plat **CC** *aromatizzare un piatto,*
aromatiser un vinaigre **LCR** *aromatizzare un aceto;*
arracher [araʃe] **v.tr.** détacher avec effort de son logement naturel, **strappare, estirpare.**
arracher attentivement **CA** *estirpare attentamente,*
arracher auparavant **LEP** *estirpare prima,*
arracher bien **CVF** *estirpare bene,*
arracher complètement **CA** *estirpare completamente,*
arracher d'abord **LEP** *estirpare dapprima,*

arracher délicatement **CC** *estirpare delicatamente,*
arracher directement **CC** *estirpare direttamente,*
arracher doucement **CVF** *estirpare dolcemente,*
arracher le byssus des moules **LEP** *estirpare il bisso delle cozze,*
arracher préalablement **CC** *estirpare prima di tutto,*
arracher soigneusement **LEP** *estirpare accuratamente,*
arracher toujours **LEP** *estirpare sempre,*
arracher totalement **CA** *estirpare totalmente;*
arrêter [arete] **v.tr.** interrompre, faire cesser, **interrompere, fermare.**
arrêter au premier bouillon **GLC** *interrompere al primo bollore,*
arrêter complètement **CVF** *interrompere completamente,*
arrêter immédiatement **CVF** *interrompere immediatamente,*
arrêter la cuisson **GLC** *interrompere la cottura,*
arrêter la cuisson à l'eau froide **GLC** *interrompere la cottura con acqua fredda,*
arrêter le feu **LCR** *spegnere il fuoco,*
arrêter le batteur électrique **GLC** *fermare il frullatore elettrico,*
arrêter net la cuisson **CC** *interrompere di netto la cottura;*
arriver [arive] **v.intr.** parvenir, atteindre à un état, **giungere, arrivare.**
arriver à ébullition **LCR** *arrivare a ebollizione,*
arriver immédiatement **CVF** *arrivare immediatamente,*
arriver parfaitement **LEP** *arrivare perfettamente,*
arriver rapidement **CA** *arrivare rapidamente;*
arroser [arozé] **v.tr.** verser un liquide, une graisse à froid ou à chaud sur un aliment, **bagnare, irrorare, annaffiare.**
arroser abondamment **LCR** *bagnare abbondantemente,*
arroser assez **CC** *bagnare abbastanza,*
arroser avec de la graisse **GLC** *bagnare con del grasso,*

arroser avec du sirop **CA** *irrorare con sciroppo*,
arroser avec le beurre de cuisson **GLC** *bagnare con il burro di cottura*,
arroser avec le jus de cuisson **LCR** *irrorare con il sugo di cottura*,
arroser avec une vinaigrette **GLC** *irrorare con una vinaigrette*,
arroser beaucoup **LEP** *irrorare molto*,
arroser bien **CVF** *irrorare bene*,
arroser complètement **CA** *irrorare completamente*,
arroser continuellement **CC** *bagnare continuamente*,
arroser copieusement **LEP** *irrorare copiosamente*,
arroser d'abord **GLC** *bagnare prima*,
arroser davantage **CVF** *irrorare maggiormente*,
arroser de bouillon **GLC** *irrorare con brodo*,
arroser délicatement **CA** *irrorare delicatamente*,
arroser de crème **GLC** *bagnare con crema*,
arroser de jus de citron **GLC** *irrorare con succo di limone*,
arroser de rhum **GLC** *irrorare con rhum*,
arroser de sauce **CC** *irrorare con salsa*,
arroser des crêpes de Grand Marnier **CA** *irrorare delle crêpe con Grand Marnier*,
arroser de temps en temps **GLC** *bagnare di tanto in tanto*,
arroser de vin **GLC** *irrorare con vino*,
arroser de vinaigre **GLC** *irrorare con aceto*,
arroser de vinaigrette **GLC** *irrorare con vinaigrette*,
arroser d'huile **GLC** *irrorare con olio*,
arroser encore **CC** *bagnare ancora*,
arroser éventuellement **CC** *bagnare eventualmente*,
arroser fréquemment **GLC** *bagnare frequentemente*,
arroser également **CVF** *bagnare anche*,
arroser immédiatement **GLC** *bagnare immediatamente*,
arroser largement **LCR** *bagnare ampiamente*,

arroser légèrement **CVF** *bagnare leggermente*,
arroser pendant la cuisson **CVF** *bagnare durante la cottura*,
arroser peu **LEP** *bagnare poco*,
arroser régulièrement **GLC** *bagnare regolarmente*,
arroser souvent **GLC** *bagnare spesso*,
arroser suffisamment **CVF** *irrorare sufficientemente*,
arroser une tarte **LCR** *bagnare una torta*,
arroser un gigot avec du bouillon **LEP** *irrorare un cosciotto con del brodo*,
arroser un rôti avec le jus qu'il rend **GLC** *pillottare*;
asperger [aspɛʁʒɛ] **v.tr.** arroser légèrement en projetant un liquide en forme de pluie, **spruzzare**, **annaffiare**.
asperger abondamment **CA** *annaffiare abbondantemente*,
asperger avec du vinaigre **GLC** *annaffiare con aceto*,
asperger complètement **CVF** *annaffiare completamente*,
asperger continuellement **CA** *annaffiare continuamente*,
asperger davantage **CC** *annaffiare maggiormente*,
asperger de rhum **GLC** *annaffiare con rum*,
asperger encore **LEP** *annaffiare ancora*,
asperger éventuellement **CVF** *annaffiare eventualmente*,
asperger fréquemment **CA** *annaffiare frequentemente*,
asperger généreusement **CC** *annaffiare generosamente*,
asperger largement **LEP** *annaffiare ampiamente*,
asperger un peu **CVF** *annaffiare un poco*,
asperger une pâte avec un pinceau **GLC** *spruzzare una pasta con un pennello*;
assaisonner [asɛzɔnɛ] **v.tr.** ajouter un ou plusieurs condiments afin de relever la saveur des aliments, **condire**, **saporire**.
assaisonner abondamment **CVF** *condire abbondantemente*,

assaisonner à la fleur de sel *CVF condire con fior di sale*,
assaisonner à l'avance *CVF condire in anticipo*,
assaisonner après cuisson *CA condire dopo cottura*,
assaisonner à son goût *LEP condire a piacimento*,
assaisonner aussitôt *CA condire subito*,
assaisonner avec des épices *LCR condire con spezie*,
assaisonner avec une sauce *GLC condire con una salsa*,
assaisonner avec une vinaigrette *GLC condire con una vinaigrette*,
assaisonner copieusement *CC condire copiosamente*,
assaisonner correctement *LEP condire correttamente*,
assaisonner de basilic *LCR condire con basilico*,
assaisonner de cannelle *GLC condire con cannella*,
assaisonner de cardamome *CVF condire con cardamomo*,
assaisonner de Cayenne *CC condire con pepe di Caienna*,
assaisonner de cerfeuil *GLC condire con cerfoglio*,
assaisonner de ciboulette *GLC condire con erba cipollina*,
assaisonner de clous de girofle *LEP condire con chiodi di garofano*,
assaisonner de cresson *LCR condire con crescione*,
assaisonner de cumin *GLC condire con cumino*,
assaisonner de curcuma *GLC condire con curcuma*,
assaisonner de curry *CA condire con curry*,
assaisonner de fenouil *LCR condire con finocchio*,
assaisonner de fines herbes *GLC condire con erbe aromatiche*,
assaisonner de gingembre *GLC condire con zenzero*,

assaisonner de glutamate *GLC condire con glutammato*,
assaisonner de laurier *CA condire con alloro*,
assaisonner de marjolaine *CVF condire con maggiorana*,
assaisonner de mayonnaise *CA condire con maionese*,
assaisonner de menthe *LCR condire con menta*,
assaisonner de moutarde *GLC condire con mostarda*,
assaisonner de muscade *GLC condire con noce moscata*,
assaisonner de paprika *LEP condire con paprika*,
assaisonner de persil *GLC condire con prezzemolo*,
assaisonner de piment *LCR condire con pimento*,
assaisonner de pimprenelle *GLC condire con salvastrella*,
assaisonner de poivre *GLC condire con pepe*,
assaisonner de pourpier *GLC condire con portulaca*,
assaisonner de romarin *LCR condire con rosmarino*,
assaisonner de safran *GLC condire con zafferano*,
assaisonner de sarriette *GLC condire con santoreggia*,
assaisonner de sauge *GLC condire con salvia*,
assaisonner de sel *GLC condire con sale*,
assaisonner des crudités *LEP condire delle verdure crude*,
assaisonner des légumes *GLC condire delle verdure*,
assaisonner des poissons *CC condire dei pesci*,
assaisonner d'estragon *GLC condire con dragoncello*,
assaisonner de sucre *GLC condire con zucchero*,
assaisonner des viandes *GLC condire delle carni*,
assaisonner de thym *GLC condire con timo*,
assaisonner de vinaigre *GLC condire con aceto*,
assaisonner d'huile *GLC condire con olio*,

assaisonner d'origan **GLC** *condire con origano*,
assaisonner en fin de cuisson **GLC** *condire a fine cottura*,
assaisonner éventuellement **CVF** *condire eventualmente*,
assaisonner largement **GLC** *condire bene*,
assaisonner la salade **GLC** *condire l'insalata*,
assaisonner légèrement **LEP** *condire leggermente*,
assaisonner préalablement **CC** *condire prima di tutto*,
assaisonner selon le goût **LCR** *condire secondo gusto*,
assaisonner si besoin **GLC** *condire al bisogno*,
assaisonner si nécessaire **CVF** *condire se necessario*;
assembler [asɑ̃blɛ] **v.tr.** mettre ensemble des choses auparavant isolées, **raccogliere**, **riunire**.
assembler auparavant **LEP** *riunire prima*,
assembler aussi **CA** *riunire anche*,
assembler bien **CA** *riunire bene*,
assembler des poireaux en botte **GLC** *riunire dei porri in mazzo*,
assembler ensuite **CVF** *riunire poi*,
assembler immédiatement **CC** *riunire immediatamente*,
assembler la pâte **LEP** *raccogliere la pasta*,
assembler les gâteaux **CC** *riunire i biscotti*,
assembler les pommes et les champignons **LEP** *riunire le mele e i funghi*,
assembler rapidement **CVF** *riunire rapidamente*,
assembler soigneusement **CC** *riunire accuratamente*;
associer [asɔsjɛ] **v.tr.** joindre, unir, **associare**, **unire**, **accostare**.
associer au choix **LEP** *associare a scelta*,
associer bien **CA** *associare bene*,
associer correctement **CC** *associare correttamente*,
associer des fines herbes **CVF** *associare delle erbe aromatiche*,
associer également **LEP** *associare ugualmente*,
associer ensemble **CA** *associare insieme*,

associer éventuellement **CC** *associare eventualmente*,
associer intimement **LEP** *unire intimamente*,
associer la viande aux légumes **CC** *associare la carne alle verdure*,
associer parfaitement **CVF** *associare perfettamente*,
associer souvent **CC** *associare spesso*,
associer toujours **LEP** *associare sempre*,
associer uniquement **CVF** *associare unicamente*;
assommer [asɔmɛ] **v.tr.** tuer un animal en lui portant un coup violent sur la tête, **uccidere**.
assommer avant **LEP** *uccidere prima*,
assommer éventuellement **CC** *uccidere eventualmente*,
assommer immédiatement **LEP** *uccidere immediatamente*,
assommer les truites avant de les préparer **LCR** *uccidere le trote prima di prepararle*,
assommer rapidement **LEP** *uccidere rapidamente*;
assouplir [asuplir] **v.tr.** rendre une matière souple, plus souple, **ammorbidire**.
assouplir à l'aide d'une cuillère **CVF** *ammorbidire aiutandosi con un cucchiaio*,
assouplir à l'aide d'une spatule **GLC** *ammorbidire aiutandosi con una spatola*,
assouplir à la main **GLC** *ammorbidire con le mani*,
assouplir auparavant **CA** *ammorbidire prima*,
assouplir avec de la crème fraîche **GLC** *ammorbidire con panna*,
assouplir avec du lait **CVF** *ammorbidire con latte*,
assouplir avec les doigts **LEP** *ammorbidire con le dita*,
assouplir avec un rouleau à pâtisserie **LCR** *ammorbidire con un matterello*,
assouplir bien **LEP** *ammorbidire bene*,
assouplir d'abord **CC** *ammorbidire dapprima*,
assouplir davantage **LEP** *ammorbidire maggiormente*,
assouplir délicatement **CVF** *ammorbidire delicatamente*,

assouplir doucement cc *ammorbidire dolcemente,*
assouplir du beurre GLC *ammorbidire del burro,*
assouplir ensemble cc *ammorbidire insieme,*
assouplir ensuite LEP *ammorbidire poi,*
assouplir éventuellement CVF *ammorbidire eventualmente,*
assouplir la farce avec de l'huile cc *ammorbidire la farcia con olio,*
assouplir le fromage avec du lait CA *ammorbidire il formaggio con latte,*
assouplir légèrement cc *ammorbidire leggermente,*
assouplir le mélange avec du jus du citron cc *ammorbidire il miscuglio con succo di limone,*
assouplir parfaitement CVF *ammorbidire perfettamente,*
assouplir préalablement CA *ammorbidire prima di tutto,*
assouplir soigneusement LEP *ammorbidire accuratamente,*
assouplir suffisamment cc *ammorbidire sufficientemente,*
assouplir toujours CVF *ammorbidire sempre,*
assouplir trop LEP *ammorbidire troppo,*
assouplir une crème LEP *ammorbidire una crema,*
assouplir une pâte GLC *ammorbidire una pasta,*
assouplir un peu CA *ammorbidire un poco;*
assouplir (s') [sasuplir] *v.pron.intr.* devenir souple ou plus souple, *ammorbidirsi.*
laisser s'assouplir un foie dans l'eau GLC *lasciare ammorbirsi un fegato nell'acqua,*
s'assouplir auparavant LEP *ammorbirsi prima,*
s'assouplir d'abord cc *ammorbirsi dapprima,*
s'assouplir délicatement cc *ammorbirsi delicatamente,*
s'assouplir légèrement GLC *ammorbirsi leggermente,*
s'assouplir suffisamment LEP *ammorbirsi sufficientemente,*

s'assouplir un peu cc *ammorbirsi un poco;*
assujettir [asyzetir] *v.tr.* v. brider
assurer [asyre] *v.tr.* faire le nécessaire pour rendre aussi certaine que possible la réussite d'une opération, *assicurare, garantire.*
assurer bien CVF *assicurare bene,*
assurer complètement CA *assicurare completamente,*
assurer convenablement cc *assicurare opportunamente,*
assurer d'abord LEP *assicurare dapprima,*
assurer directement CVF *assicurare direttamente,*
assurer également cc *assicurare ugualmente,*
assurer éventuellement CA *assicurare eventualmente,*
assurer parfaitement LEP *assicurare perfettamente,*
assurer préalablement CVF *assicurare prima di tutto,*
assurer principalement cc *assicurare principalmente,*
assurer rapidement LEP *assicurare rapidamente,*
assurer suffisamment CA *assicurare sufficientemente,*
assurer toujours LEP *assicurare sempre,*
assurer une bonne liaison de la sauce CVF *assicurare una buona legatura della salsa,*
assurer une cuisson lente cc *assicurare una cottura lenta,*
assurer une cuisson simultanée des aliments LEP *assicurare una cottura simultanea degli alimenti,*
assurer une cuisson uniforme LEP *assicurare una cottura uniforme,*
décaler la viande pour assurer une cuisson plus douce GLC *spostare la carne per garantirne una cottura più dolce;*
assurer (s') [sasyre] *v.pron.intr.* faire le nécessaire pour connaître avec certitude quelque chose, *accertarsi, assicurarsi.*
s'assurer absolument CVF *assicurarsi assolutamente,*
s'assurer auparavant CA *assicurarsi prima,*

s'assurer aussi *cc assicurarsi anche,*
s'assurer aussitôt *LEP assicurarsi subito,*
s'assurer avant *CVF assicurarsi prima,*
s'assurer bien *CA assicurarsi bene,*
s'assurer complètement *cc assicurarsi completamente,*
s'assurer continuellement *LEP assicurarsi continuamente,*
s'assurer d'abord *CVF assicurarsi dapprima,*
s'assurer de la cuisson *cc accertarsi della cottura,*
s'assurer de la température du four *LEP assicurarsi della temperatura del forno,*
s'assurer directement *CA assicurarsi direttamente,*
s'assurer également *cc assicurarsi ugualmente,*
s'assurer ensuite *CVF assicurarsi poi,*
s'assurer éventuellement *CA assicurarsi eventualmente,*
s'assurer immédiatement *cc assicurarsi immediatamente,*
s'assurer parfaitement *LEP assicurarsi perfettamente,*
s'assurer préalablement *CVF assicurarsi prima di tutto,*
s'assurer principalement *CA assicurarsi principalmente,*
s'assurer que la viande soit cuite au centre *LEP assicurarsi che la carne sia cotta al centro,*
s'assurer que le gâteau reste fondant *cc assicurarsi che la torta resti morbida,*
s'assurer que le riz ait absorbé toute l'eau *GLC assicurarsi che il riso abbia assorbito tutta l'acqua,*
s'assurer soigneusement *cc assicurarsi accuratamente,*
s'assurer souvent *LEP assicurarsi spesso,*
s'assurer toujours *CVF assicurarsi sempre;*
attacher [atafe] *v.intr.* en parlant d'un ustensile de cuisson, provoquer l'adhérence des aliments, *attaccare.*
attacher complètement *CVF attaccare completamente,*
attacher entièrement *CA attaccare interamente,*

attacher éventuellement *LEP attaccare eventualmente,*
attacher excessivement *CVF attaccare eccessivamente,*
attacher facilement *cc attaccare facilmente,*
attacher immédiatement *LEP attaccare immediatamente,*
attacher légèrement *CVF attaccare leggermente,*
attacher un peu *CA attaccare un poco,*
cette marmite attache *GLC questa pentola attacca;*
attacher [atafe] *v.tr.* fixer quelque chose, *legare.*
attacher attentivement *LEP legare attentamente,*
attacher auparavant *cc legare prima,*
attacher avant *CVF legare prima,*
attacher avec des piques en bois *LEP legare con degli spiedini di legno,*
attacher avec la ficelle de cuisine *cc legare con spago da cucina,*
attacher bien *CA legare bene,*
attacher complètement *CVF legare completamente,*
attacher convenablement *cc legare opportunamente,*
attacher correctement *LEP legare correttamente,*
attacher d'abord *cc legare dapprima,*
attacher délicatement *LEP legare delicatamente,*
attacher énergiquement *CA legare energicamente,*
attacher ensemble *GLC legare insieme,*
attacher entièrement *LEP legare interamente,*
attacher éventuellement *cc legare eventualmente,*
attacher immédiatement *CA legare immediatamente,*
attacher la viande *LEP legare la carne,*
attacher le poulet *cc legare il pollo,*
attacher le rôti *cc legare l'arrosto,*
attacher les paupiettes *LEP legare gli involtini,*
attacher les queues de persil *GLC legare i gambi di prezzemolo,*

attacher parfaitement cc *legare perfettamenteamente,*
attacher préalablement CVF *prima di tutto,*
attacher rapidement LEP *legare rapidamente,*
attacher soigneusement LEP *legare accuratamente,*
attacher toujours cc *legare sempre,*
attacher un bouquet garni à la poignée de la cocotte LCR *legare un mazzetto di erbe aromatiche al manico della cocotte;*
attacher [ataʃe] v.tr.ind. coller, adhérer à quelque chose, **attaccarsi.**
attacher complètement CVF *attaccarsi completamente,*
attacher entièrement CA *attaccarsi interamente,*
attacher éventuellement LEP *attaccarsi eventualmente,*
attacher excessivement CVF *attaccarsi eccessivamente,*
attacher facilement cc *attaccarsi facilmente,*
attacher immédiatement LEP *attaccarsi immediatamente,*
attacher légèrement CVF *attaccarsi leggermente,*
attacher un peu CA *attaccarsi un poco,*
éviter qu'une omelette n'attache à la poêle GLC *evitare che una omelette si attacchi alla padella,*
le riz attache au fond de la casserole LCR *il riso si attacca in fondo alla casseruola,*
éviter qu'une préparation attache LCR *evitare che un preparato si attacchi,*
remuer pour éviter que la crème attache au fond de la casserole cc *mescolare per evitare che la crema si attacchi sul fondo della casseruola,*
remuer pour éviter que la sauce n'attache LEP *mescolare per evitare che la salsa si attacchi;*
atteindre [atɛ̃dr] v.tr. parvenir, au cours d'une progression, à un état, **raggiungere.**
atteindre aussitôt CVF *raggiungere subito,*
atteindre ensuite cc *raggiungere poi,*
atteindre graduellement CA *raggiungere gradualmente,*

atteindre immédiatement LEP *raggiungere immediatamente,*
atteindre la consistance d'une confiture GLC *raggiungere la consistenza di una confettura,*
atteindre la température de 40° GLC *raggiungere la temperatura di 40°,*
atteindre l'ébullition GLC *raggiungere l'ebollizione,*
atteindre parfaitement CVF *raggiungere perfettamenteamente,*
atteindre progressivement cc *progressivamente,*
atteindre rapidement CA *rapidamente,*
atteindre régulièrement LEP *raggiungere regolarmente,*
atteindre souvent CVF *raggiungere spesso,*
atteindre toujours cc *raggiungere sempre,*
atteindre une coloration désirée cc *raggiungere una colorazione desiderata,*
atteindre une consistance crémeuse CVF *raggiungere una consistenza cremosa,*
atteindre uniformément cc *raggiungere uniformemente,*
atteindre uniquement CA *raggiungere unicamente,*
quand la pâte atteint le haut du moule GLC *quando la pasta raggiunge la parte alta dello stampo;*
attendre [atãdr] v.tr. différer d'agir jusqu'à un certain temps, **aspettare, attendere.**
attendre absolument CVF *aspettare assolutamente,*
attendre brièvement CVF *aspettare brevemente,*
attendre cinq minutes avant de démouler CVF *aspettare cinque minuti prima di sfornare,*
attendre d'abord CA *aspettare dapprima,*
attendre encore cc *aspettare ancora,*
attendre ensuite LEP *aspettare poi,*
attendre éventuellement LEP cc *aspettare eventualmente,*
attendre la fin de cuisson cc *aspettare la fine della cottura,*
attendre la reprise de l'ébullition GLC *aspettare la ripresa dell'ebollizione,*

attendre le refroidissement *LEP aspettare il raffreddamento,*

attendre toujours *CA aspettare sempre,*

attendre un peu *cc aspettare un poco;*

attendrir [atãdriR] *v.tr.* rendre plus tendre, *rendere tenero.*

attendrir auparavant *CVF rendere tenero prima,*

attendrir bien *CA rendere ben tenero,*

attendrir d'abord *cc rendere dapprima tenero,*

attendrir éventuellement *LEP rendere eventualmente tenero,*

attendrir le bœuf *cc rendere tenero il manzo,*

attendrir légèrement *LEP rendere leggermente tenero,*

attendrir le poulet *LEP rendere tenero il pollo,*

attendrir les calmars *LEP rendere teneri i calamari,*

attendrir les seiches *cc rendere tenere le seppie,*

attendrir préalablement *CA rendere prima di tutto tenero,*

attendrir toujours *cc rendere sempre tenero,*

attendrir une viande *GLC rendere tenera una carne,*

attendrir une viande en la faisant mariner *cc rendere tenera una carne facendola marinare,*

attendrir une viande en la mettant au froid *GLC rendere tenera una carne mettendola al fresco,*

attendrir un peu *CVF rendere un poco tenero,*

attendrir un poulpe *LEP rendere tenero un polpo,*

battre une viande pour l'attendrir *LCR battere una carne per renderla tenera;*

atténuer [atenue] *v.tr.* rendre moins intense, moins fort, *attenuare.*

atténuer absolument *CVF attenuare assolutamente,*

atténuer auparavant *CA attenuare prima,*

atténuer bien *cc attenuare bene,*

atténuer d'abord *LEP attenuare dapprima,*

atténuer davantage *CVF attenuare maggiormente,*

atténuer également *cc attenuare ugualmente,*

atténuer encore *LEP attenuare ancora,*

atténuer ensuite *cc attenuare poi,*

atténuer l'acidité *LEP attenuare l'acidità,*

atténuer l'aigreur *cc attenuare l'acidità,*

atténuer l'amertume *LEP attenuare l'amaro,*

atténuer l'âpreté *cc attenuare l'asprezza,*

atténuer légèrement *cc attenuare leggermente,*

atténuer le goût *LEP attenuare il gusto,*

atténuer le piment *cc attenuare il pimento,*

atténuer le sel *LEP attenuare il sale,*

atténuer le sucré de la patate douce *LEP attenuare il dolce della patata americana,*

atténuer un peu *CA attenuare un poco;*

augmenter [ogmãte] *v.intr.* devenir plus grand en quantité, volume, *aumentare, crescere, salire.*

augmenter correctement *CA crescere correttamente,*

augmenter davantage *CVF crescere maggiormente,*

augmenter doucement *CA crescere dolcemente,*

augmenter encore *cc crescere ancora,*

augmenter ensuite *LEP crescere poi,*

augmenter excessivement *LEP crescere eccessivamente,*

augmenter légèrement *CVF crescere leggermente,*

augmenter lentement *CA crescere lentamente,*

augmenter parfaitement *cc crescere perfettamente,*

augmenter rapidement *LEP crescere rapidamente,*

augmenter régulièrement *cc crescere regolarmente,*

augmenter toujours *CVF crescere sempre,*

augmenter trop *CA crescere troppo,*

augmenter uniformément *cc crescere uniformemente,*

augmenter un peu *LEP crescere un poco,*

la pâte augmente de volume *cc la pasta aumenta di volume;*

augmenter [ogmãte] *v.tr.* rendre plus grand, plus fort en intensité, *aumentare, accrescere, alzare.*

augmenter aussitôt *cvf aumentare subito,*

augmenter convenablement *ca aumentare opportunamente,*

augmenter d'abord *cc aumentare dapprima,*

augmenter également *lep aumentare ugualmente,*

augmenter encore *cvf aumentare ancora,*

augmenter ensuite *ca aumentare poi,*

augmenter graduellement *cc aumentare gradualmente,*

augmenter immédiatement *lep aumentare immediatamente,*

augmenter la température du four *glc alzare la temperatura del forno,*

augmenter la vitesse du fouet électrique *cvf aumentare la velocità della frusta elettrica,*

augmenter le feu *glc alzare il fuoco,*

augmenter légèrement *glc aumentare leggermente,*

augmenter le sel *lep aumentare il sale,*

augmenter le sucre *cc aumentare lo zucchero,*

augmenter le volume du feu *glc alzare il volume del fuoco,*

augmenter progressivement *ca aumentare progressivamente,*

augmenter rapidement *cc aumentare rapidamente,*

augmenter suffisamment *cvf aumentare sufficientemente,*

augmenter toujours *ca aumentare sempre,*

augmenter un peu *lep aumentare un poco;*

avalier [avale] *v.tr.* absorber un aliment, le manger, *inghiottire, divorare, ingoiare.*

avoir [avwar] *v.tr.* utilisé à l'impératif *ayez (avete)* dans beaucoup de recettes anciennes pour désigner la liste des ingrédients et éléments ; aujourd'hui on dit *prenez (prendete), avere.*

avoir la dent [avwar la dã] *v.tr.* v. avoir les crocs

avoir les crocs [avwar le kro] *v.tr.(pop)* avoir faim, *essere affamato.*

avoir les crochets [avwar le kɾɔʃɛ] *v.tr.(pop)* v. avoir les crocs

avoir l'estomac dans les talons [avwar læstɔma dã le talõ] *v.tr.(pop),* v. avoir les crocs

avoir le gésier dans les nougats [avwar læ zɛzje dã le nuga] *v.tr.(pop),* v. avoir les crocs

avoir l'estomac qui crie famine [avwar læstɔma ki kri famin] *v.tr.(pop),* v. avoir les crocs

avoir l'estomac qui fait bravo [avwar læstɔma ki fɛ bravo] *v.tr.(pop),* v. avoir les crocs

b

badigeonner [badiʒɔne] *v.tr.* enduire quelque chose d'une préparation liquide, [pennellare](#), [spennellare](#).

badigeonner abondamment *CVF pennellare abbondantemente*,

badigeonner avec du beurre *CC pennellare con burro*,

badigeonner avec un pinceau *LCR pennellare con un pennello*,

badigeonner bien *CA pennellare bene*,

badigeonner complètement *CC pennellare completamente*,

badigeonner copieusement *LEP pennellare copiosamente*,

badigeonner de blanc d'œuf *GLC pennellare con albume d'uovo*,

badigeonner de beurre fondu un chapon *CVF pennellare con burro fuso un cappone*,

badigeonner de jaune d'œuf *GLC pennellare con tuorlo d'uovo*,

badigeonner de jus de citron *CC pennellare con succo di limone*,

badigeonner délicatement *CVF pennellare delicatamente*,

badigeonner d'œuf battu *GLC pennellare con uovo battuto*,

badigeonner d'huile un plat *CVF pennellare d'olio un piatto*,

badigeonner d'huile un gigot *LCR pennellare d'olio un cosciotto*,

badigeonner d'huile un poisson pour le faire griller *GLC pennellare d'olio un pesce per farlo grigliare*,

badigeonner également *CVF pennellare ugualmente*,

badigeonner entièrement *CVF pennellare interamente*,

badigeonner éventuellement *CA pennellare eventualmente*,

badigeonner généreusement *LEP pennellare generosamente*,

badigeonner largement *CVF pennellare ampiamente*,

badigeonner légèrement *CVF pennellare leggermente*,

badigeonner régulièrement *CC pennellare regolarmente*,

badigeonner soigneusement *LEP pennellare accuratamente*,

badigeonner suffisamment *CVF pennellare sufficientemente*,

badigeonner uniformément *CA pennellare uniformemente*,

badigeonner une pâte *CA pennellare una pasta*;

bâfrer [bafre] *v.intr.* manger avec excès, [sbafare](#), [ingozzarsi](#).

bâfrer [bafre] *v.tr.* manger avec excès, [abbuffarsi](#).

baigner [beɲe] *v.intr.* être plongé dans un liquide, [stare a mollo](#), [stare a bagno](#).

baigner beaucoup *CC stare a bagno molto*,

baigner bien *LEP stare a bagno bene*,

baigner complètement *CVF stare a bagno completamente*,

baigner dans la sauce *CC stare a mollo nella salsa*,

baigner dans le jus *LEP stare a bagno nel succo*,

baigner dans l'huile *CC stare a bagno nell'olio*,

baigner largement *CA stare a bagno ampiamente*,

baigner longtemps *CC stare a bagno molto tempo*,

baigner longuement *LEP stare a bagno a lungo*,

baigner parfaitement CVF *stare a bagno perfettamente,*

baigner un peu CC *stare a bagno un poco,*

baigner toujours LEP *stare a bagno sempre;*

baigner [bene] v.tr. tremper quelque chose dans un liquide quelconque, **bagnare**, **annaffiare**.

baigner beaucoup CC *annaffiare molto,*

baigner bien LEP *annaffiare bene,*

baigner brièvement CA *annaffiare brevemente,*

baigner complètement CVF *annaffiare completamente,*

baigner des biscuits CC *bagnare dei biscotti,*

baigner largement CA *annaffiare largamente,*

baigner longtemps CC *annaffiare molto tempo,*

baigner longuement LEP *annaffiare a lungo,*

baigner parfaitement CVF *annaffiare perfettamente,*

baigner un peu CC *annaffiare un poco,*

baigner toujours LEP *annaffiare sempre,*

baigner un rôti CVF *bagnare un arrosto;*

baisser [bese] v.tr. diminuer la force, l'intensité, de quelque chose, **abbassare**, **diminuire**.

baisser alors LCR *abbassare allora,*

baisser aussitôt LEP *abbassare subito,*

baisser ensuite GLC *abbassare in seguito,*

baisser éventuellement CC *abbassare eventualmente,*

baisser immédiatement LEP *diminuire immediatamente,*

baisser la flamme GLC *diminuire la fiamma,*

baisser la température LEP *diminuire la temperatura,*

baisser le feu GLC *abbassare il fuoco,*

baisser le four CA *diminuire il forno,*

baisser le thermostat CA *abbassare il termostato,*

baisser rapidement CVF *abbassare rapidamente;*

bambocher [bãbɔʃe] v.intr. faire bamboche, faire la noce, **gozzovigliare**, **far bisboccia**.

baratter [barate] agiter du lait dans une baratte pour faire du beurre, **burrificare**.

barder [barde] v.tr. 1. garnir une viande, une volaille, un gibier de bandes de lard, **bardare**, **fasciare**, **lardellare**.

barder avec une ficelle LEP *bardare con uno spago,*

barder complètement CA *bardare completamente,*

barder correctement CC *bardare correttamente,*

barder des cailles CC *bardare delle quaglie,*

barder des paupiettes *bardare degli involtini,*

barder parfaitement LEP *bardare perfettamente,*

barder soigneusement CVF *bardare accuratamente,*

barder un dindon GLC *bardare un tacchino,*

barder une pintade LEP *bardare una faraona,*

barder une viande en rôti LCR *bardare una carne per l'arrosto,*

barder une volaille GLC *bardare un pollame,*

barder un filet GLC *bardare un filetto;*

2. couvrir les parois d'une terrine avec des bandes de lard, **fasciare**, **bardare**.

barder auparavant CVF *bardare prima,*

barder bien CA *bardare bene,*

barder complètement CC *bardare completamente,*

barder convenablement LEP *bardare opportunamente,*

barder correctement LEP *bardare correttamente,*

barder d'abord CC *bardare dapprima,*

barder délicatement CA *bardare delicatamente,*

barder entièrement CC *bardare interamente,*

barder éventuellement LEP *bardare eventualmente,*

barder la terrine CC *bardare la terrina,*

barder le ramequin *bardare il tegamino,*

barder parfaitement CVF *bardare perfettamente,*

barder préalablement CC *bardare prima di tutto,*

barder soigneusement **CA** *bardare accuratamente,*
barder toujours **LEP** *bardare sempre;*
battre [batʁ] **v.tr.** frapper, remuer fortement une matière avec un instrument, **battere, sbattere.**
battre à la fourchette **cc** *battere con la forchetta,*
battre à la main **LCR** *battere a mano,*
battre au fouet électrique **CVF** *battere con la frusta elettrica,*
battre avec un rouleau à pâtisserie **CVF** *battere con un matterello,*
battre bien **GLC** *battere bene,*
battre continuellement **CA** *battere continuamente,*
battre délicatement **cc** *battere delicatamente,*
battre des blancs d'œufs en neige **GLC** *montare degli albumi a neve,*
battre des œufs **GLC** *battere delle uova,*
battre des œufs en omelette **GLC** *battere delle uova in omelette,*
battre doucement **LEP** *battere dolcemente,*
battre du fromage frais **CA** *battere del formaggio fresco,*
battre énergiquement **GLC** *battere energicamente,*
battre ensemble **GLC** *battere insieme,*
battre fortement **cc** *battere fortemente,*
battre grossièrement **cc** *battere sommariamente,*
battre légèrement **CA** *battere leggermente,*
battre longuement **GLC** *battere a lungo,*
battre préalablement **GLC** *battere prima di tutto,*
battre rapidement **cc** *battere rapidamente,*
battre un appareil pour en assembler les éléments **LCR** *battere un preparato per amalgamarne gli elementi,*
battre une chair pour l'attendrir **GLC** *battere una carne per intenerirla,*
battre une crème fraîche en chantilly **GLC** *battere una panna per montarla,*
battre une pâte **CVF** *battere una pasta,*
battre vigoureusement **GLC** *battere vigorosamente,*

battre vivement **GLC** *battere vivamente;*
baver [bave] **v.intr.** laisser couler de la bave, **sbavare.**
faire baver auparavant **LEP** *far sbavare prima,*
faire baver bien **cc** *far sbavare bene,*
faire baver d'abord **LEP** *far sbavare dapprima,*
faire baver des escargots en les mettant dans l'eau et le sel **LCR** *far sbavare le lumache in acqua e sale,*
faire baver préalablement **cc** *far sbavare prima di tutto;*
becqueter [bekte] **v.tr.** v. manger
becter [bekte] **v.tr.** v. manger
béqueter [bekte] **v.tr.** v. manger
beurrer [bœre] **v.tr.** **1.** recouvrir d'une couche de beurre, **imburrare.**
beurrer abondamment **GLC** *imburrare abbondantemente,*
beurrer à la main **LEP** *imburrare con le mani,*
beurrer assez **cc** *imburrare abbastanza,*
beurrer au pinceau **CVF** *imburrare con un pennello,*
beurrer bien **LEP** *imburrare bene,*
beurrer complètement **LEP** *imburrare completamente,*
beurrer convenablement **CVF** *imburrare opportunamente,*
beurrer correctement **GLC** *imburrare correttamente,*
beurrer délicatement **CVF** *imburrare delicatamente,*
beurrer des mouillettes **LCR** *imburrare dei bastoncini di pane da intingere nell'uovo alla coque,*
beurrer des tartines **LCR** *imburrare delle tartine,*
beurrer des tranches de pain **GLC** *imburrare delle fette di pane,*
beurrer également **CVF** *imburrare anche,*
beurrer entièrement **CA** *imburrare interamente,*
beurrer éventuellement **cc** *imburrare eventualmente,*
beurrer fréquemment **LEP** *imburrare frequentemente,*

beurrer généreusement **GLC** *imburrare generosamente,*
beurrer largement **GLC** *imburrare ampiamente,*
beurrer légèrement **LCR** *imburrare leggermente,*
beurrer l'intérieur d'un croissant **GLC** *imburrare l'interno di un croissant,*
beurrer parfaitement **CVF** *imburrare perfettamenteamente,*
beurrer peu **CA** *imburrare poco,*
beurrer préalablement **GLC** *imburrare prima di tutto,*
beurrer rapidement **CA** *imburrare rapidamente,*
beurrer régulièrement **CA** *imburrare regolarmente,*
beurrer soigneusement **LEP** *imburrare accuratamente,*
beurrer sommairement **CA** *imburrare sommariamente,*
beurrer souvent **LEP** *imburrare spesso,*
beurrer suffisamment **CVF** *imburrare a sufficienza,*
beurrer toujours **CA** *imburrare sempre,*
beurrer une plaque **GLC** *imburrare una piastra,*
beurrer une poêle **CA** *imburrare una padella,*
beurrer une terrine **LEP** *imburrare una terrina,*
beurrer une tourtière **CA** *imburrare una tortiera,*
beurrer uniformément **CVF** *imburrare uniformemente,*
beurrer un moule **GLC** *imburrare uno stampo,*
beurrer un peu **GLC** *imburrare un poco,*
beurrer un plat à rôtir **GLC** *imburrare una teglia,*
beurrer un papier sulfurisé **LCR** *imburrare una carta da forno,*
beurrer un plat **GLC** *imburrare un piatto,*
beurrer un ramequin **GLC** *imburrare un tegamino;*
2. ajouter du beurre à une préparation, **aggiungere del burro.**
beurrer abondamment **GLC** *aggiungere abbondantemente burro,*

beurrer assez **CC** *aggiungere abbastanza burro,*
beurrer avec modération **CC** *aggiungere del burro moderatamente,*
beurrer éventuellement **CC** *aggiungere eventualmente burro,*
beurrer fréquemment **LEP** *aggiungere burro frequentemente,*
beurrer le riz **GLC** *aggiungere del burro al riso,*
beurrer régulièrement **CA** *aggiungere regolarmente burro,*
beurrer une sauce **GLC** *aggiungere del burro ad una salsa;*
blanchir [blãʃiʁ] **v.tr.** **1.** passer à l'eau bouillante, **bianchire, sbianchire, scottare in acqua bollente, sbollentare.**
blanchir aussitôt **LEP** *bianchire subito,*
blanchir d'abord **CVF** *bianchire innanzitutto,*
blanchir des carottes **LCR** *bianchire delle carote,*
blanchir des choux **GLC** *bianchire dei cavoli,*
blanchir des épinards **GLC** *bianchire degli spinaci,*
blanchir des fèves **GLC** *bianchire delle fave,*
blanchir des lardons **CVF** *bianchire dei lardelli,*
blanchir des moules **GLC** *sbollentare delle cozze,*
blanchir des zestes **LEP** *bianchire delle scorze,*
blanchir du persil **LCR** *bianchire del prezzemolo,*
blanchir également **CA** *bianchire anche,*
blanchir fortement **LEP** *bianchire fortemente,*
blanchir le riz **GLC** *sbollentare il riso,*
faire blanchir pendant un certain temps **GLC** *bianchire per un determinato tempo,*
blanchir préalablement **CA** *bianchire innanzitutto,*
blanchir séparément **GLC** *bianchire separatamente,*
blanchir uniquement **LEP** *bianchire unicamente;*
2. mélanger des jaunes d'œufs et du sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux, **battere tuorli d'uovo e zucchero**

per ottenere un miscuglio bianco e spumoso.

3. faire cuire des aliments dans un bain de friture sans les faire dorer, [passare in olio bollente senza far dorare](#).

4. ajouter de la crème à une soupe, [aggiungere della panna ad un brodo](#).

blanchir auparavant *LEP bianchire prima,*

blanchir délicatement *cc bianchire delicatamente,*

blanchir ensuite *LEP bianchire poi,*

blanchir la soupe *LCR bianchire il brodo,*

blanchir légèrement *LEP bianchire leggermente,*

blanchir un peu *cc bianchire un poco;*

5. travailler du beurre ramolli avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, [lavorare burro e zucchero per ottenere un miscuglio bianco](#).

blondir [blɔ̃dir] *v.tr.* faire légèrement rissoler dans du beurre, de l'huile ou dans tout autre corps gras, [imbiondire](#).

faire blondir à la poêle *cc far imbiondire in padella,*

faire blondir aussitôt *CA far imbiondire subito,*

faire blondir d'abord *cc far imbiondire innanzitutto,*

faire blondir dans du beurre *CA far imbiondire nel burro,*

faire blondir dans une cocotte *LCR far imbiondire in una cocotte,*

faire blondir dans une marmite *GLC far imbiondire in una pentola,*

faire blondir dans une sauteuse *GLC far imbiondire in una sauteuse,*

faire blondir de l'oignon *cc far imbiondire della cipolla,*

faire blondir des amandes effilées *LEP far imbiondire delle mandorle tagliate a filetti,*

faire blondir des choux *cc far imbiondire dei cavoli,*

faire blondir des échalotes *CVF far imbiondire degli scalogni,*

faire blondir des lardons *LCR far imbiondire dei lardelli,*

faire blondir des morceaux de poulet sur toutes leurs faces *GLC far imbiondire dei pezzi di pollo da tutti i lati,*

faire blondir des poireaux *GLC far imbiondire dei porri,*

faire blondir des pommes *cc far imbiondire delle mele,*

faire blondir doucement *GLC far imbiondire dolcemente,*

faire blondir du beurre *LEP far imbiondire del burro,*

faire blondir du gingembre *cc far imbiondire dello zenzero,*

faire blondir du riz *cc far imbiondire del riso,*

faire blondir du sucre *CA far imbiondire dello zucchero,*

faire blondir également *LEP far imbiondire anche,*

faire blondir ensuite *CA far imbiondire poi,*

faire blondir la farine dans du beurre fondu *LCR far imbiondire la farina in burro fuso,*

faire blondir légèrement *GLC far imbiondire leggermente,*

faire blondir les tomates farinées *LEP far imbiondire i pomodori infarinati,*

faire blondir pendant un certain temps *CA far imbiondire per un determinato tempo,*

faire blondir préalablement *LEP far imbiondire innanzitutto,*

faire blondir séparément *CVF far imbiondire separatamente,*

faire blondir uniquement *CA far imbiondire unicamente,*

faire blondir un poisson *cc far imbiondire un pesce;*

bloquer [blɔ̃ke] *v.tr.* faire prendre une préparation au grand froid par passage rapide au congélateur pour la raffermir, [passare rapidamente al congelatore una preparazione per rassodarla e rinsaldarla](#).

boire [bwar] *v.tr.* absorber, ingérer un liquide, [bere](#).

boucaner [bukane] *v.tr.* fumer de la viande, du poisson pour les conserver, *affumicare carne o pesce*.

boucaner délicatement *cc affumicare delicatamente*,

boucaner la viande *LEP affumicare la carne*,

boucaner un poulet *cc affumicare un pollo*,

boucaner un saumon *LCR affumicare un salmone*;

boucher [bufe] *v.tr.* remplir, combler, *riempire, colmare, tappare*.

boucher attentivement *CVF tappare attentamente*,

boucher aussitôt *GLC tappare subito*,

boucher bien *GLC tappare bene*,

boucher complètement *CA tappare completamente*,

boucher correctement *cc tappare correttamente*,

boucher ensuite *CVF tappare poi*,

boucher hermétiquement *GLC tappare ermeticamente*,

boucher immédiatement *CA tappare immediatamente*,

boucher la bouteille *LEP tappare la bottiglia*,

boucher la cocotte *LEP tappare la cocotte*,

boucher les coquilles avec du beurre *LEP riempire le conchiglie con del burro*,

boucher parfaitement *LEP tappare perfettamente*,

boucher rapidement *CVF tappare rapidamente*,

boucher soigneusement *CA tappare accuratamente*,

boucher un bocal *GLC tappare un barattolo*;

bouffer [bufe] *v.tr.* v. manger

bouillir [bujir] *v.intr.* cuire dans de l'eau en ébullition, *bollire*.

bouillir bien *CVF bollire bene*,

bouillir continuellement *cc bollire continuamente*,

bouillir dans une casserole *GLC bollire in una casseruola*,

bouillir doucement *LCR bollire piano*,

bouillir immédiatement *GLC far bollire immediatamente*,

bouillir un certain temps *GLC bollire un determinato tempo*,

bouillir vivement *GLC bollire vivamente*;

bouillir [bujir] *v.tr.* amener à ébullition, *far bollire, lessare*.

bouillir du lait *CA bollire del latte*,

bouillir la soupe *cc bollire la zuppa*,

bouillir les carottes *CA bollire le carote*,

bouillir les champignons *cc bollire i funghi*,

bouillir les légumes *LEP bollire le verdure*,

bouillir les pommes de terre *LEP bollire le patate*,

faire bouillir continuellement *cc far bollire continuamente*,

faire bouillir de la sauce *GLC far bollire della salsa*,

faire bouillir des châtaignes *CA far bollire delle castagne*,

faire bouillir immédiatement *GLC far bollire immediatamente*,

faire bouillir la compote *CA far bollire la composta*,

faire bouillir la confiture *LEP far bollire la confettura*,

faire bouillir la crème *LEP far bollire la crema*,

faire bouillir la marmite *CA far bollire la marmitta*,

faire bouillir la viande *CA far bollire la carne*,

faire bouillir le bouillon *cc far bollire il brodo*,

faire bouillir le poisson *cc far bollire il pesce*,

faire bouillir les crevettes *LEP far bollire i gamberetti*,

faire bouillir les marrons *cc far bollire le castagne*,

faire bouillir les moules *LEP far bollire le cozze*,

faire bouillir les tomates *cc far bollire i pomodori*,

faire bouillir pendant un certain temps *GLC far bollire per un determinato tempo*,

faire bouillir une langouste *LEP far bollire un'aragosta*,

faire bouillir un œuf *cc far bollire un uovo*,

mettre à bouillir de l'eau **GLC** *mettere a bollire dell'acqua*;

bouillonner [bujɔne] **v.intr.** faire bouillir, **ribollire**.

faire bouillonner à feu vif **cc** *far ribollire a fuoco vivo*,

faire bouillonner à petit feu **cc** *far ribollire a fuoco lento*,

faire bouillonner doucement **cvf** *far ribollire dolcemente*,

faire bouillonner la crème **LEP** *far ribollire la crema*,

faire bouillonner la compote **cc** *far ribollire la composta*,

faire bouillonner la soupe **cc** *far ribollire la zuppa*,

faire bouillonner le fumet **cc** *far ribollire il fumetto*,

faire bouillonner légèrement **LEP** *far ribollire leggermente*,

faire bouillonner le mélange **cc** *far ribollire il miscuglio*,

faire bouillonner longtemps **LEP** *far ribollire a lungo*,

faire bouillonner longuement **cc** *far ribollire a lungo*,

faire bouillonner pendant un certain temps **ca** *far ribollire per un certo tempo*,

faire bouillonner toujours **LEP** *far ribollire sempre*,

faire bouillonner tranquillement **LEP** *far ribollire tranquillamente*,

faire bouillonner un peu **cc** *far ribollire un poco*;

bouillotter [bujɔte] **v.intr.** bouillir doucement, à petits bouillons, **sobollire**, **bollire piano**.

faire bouillotter doucement **cvf** *far sobollire dolcemente*,

faire bouillotter la soupe **LEP** *far sobollire la zuppa*,

faire bouillotter le bouillon **cc** *far sobollire il brodo*,

faire bouillotter le jus **cc** *far sobollire il succo*,

faire bouillotter longtemps **LEP** *far sobollire molto tempo*,

faire bouillotter longuement **cc** *far sobollire a lungo*,

faire bouillotter pendant un certain temps **ca** *far sobollire per un certo tempo*,

faire bouillotter toujours **LEP** *far sobollire sempre*,

faire bouillotter tranquillement **cc** *far sobollire tranquillamente*;

bouler [bule] **v.intr.** travailler la pâte à la main en donnant un mouvement tournant pour obtenir une boule, **rotolare come una palla**.

bouler délicatement **LEP** *arrotolare delicatamente*,

bouler ensuite **cc** *arrotolare poi*,

bouler immédiatement **LEP** *arrotolare immediatamente*,

bouler la pâte **cc** *arrotolare la pasta*,

bouler rapidement **cc** *arrotolare rapidamente*,

bouler soigneusement **LEP** *arrotolare accuratamente*;

boulotter [bulɔte] **v.tr.** v. manger

bourrer [bure] **v.tr.** v. fourrer

bourrer (se) [bure] **v.pron.** **1.** manger avec excès, **abbuffarsi** **2.** (**pop**) s'enivrer, être ivre, **ubriacarsi**

boursoufler (se) [sɔbursufle] **v.pron.** être enflé par endroits, **gonfiarsi**.

la peau du poivron se boursoufle sur le gril **GLC** *la buccia del peperone si gonfia sulla griglia*,

une pâte peut se boursoufler si elle est cuite à blanc **LCR** *una pasta può gonfiarsi se cotta in bianco*;

boustifailer [bustifaje] **v.tr.** v. bâfrer

braiser [breze] **v.tr.** faire cuire un aliment à feu doux et faible dans un récipient clos, s'emploie plutôt pour la viande et le poisson mais aussi pour les légumes, **brasare**.

braiser au four **cvf** *brasare al forno*,

braiser avec de l'huile **LEP** *brasare con olio*,

braiser avec du beurre **cc** *brasare con burro*,

braiser d'abord *LEP brasare prima,*
braiser dans une braisière *LEP brasare in una stufaiola,*
braiser dans une marmite *GLC brasare in una marmitta,*
braiser délicatement *CVF brasare delicatamente,*
braiser des bulbes de fenouil *LEP brasare dei bulbi di finocchio,*
braiser des choux *CC brasare dei cavoli,*
braiser des endives *LEP brasare delle indivie,*
braiser des gibiers *CC brasare della selvaggina,*
braiser des laitues *LEP brasare delle lattughe,*
braiser des légumes *LCR brasare delle verdure,*
braiser des poissons *GLC brasare dei pesci,*
braiser des volailles *CVF brasare dei volatili,*
braiser du bœuf *GLC brasare del manzo,*
braiser du veau *CA brasare del vitello,*
braiser ensuite *CA brasare poi,*
braiser entièrement *CC brasare interamente,*
braiser éventuellement *LEP brasare eventualmente,*
braiser immédiatement *CVF brasare immediatamente,*
braiser la viande *CC brasare la carne,*
braiser lentement *CC brasare lentamente,*
braiser longuement *CA brasare a lungo,*
braiser parfaitement *GLC brasare perfettamente,*
braiser préalablement *LEP brasare innanzitutto,*
braiser rapidement *CVF brasare rapidamente,*
braiser un brochet *CA brasare un luccio,*
braiser un canard *LEP brasare un'anatra,*
braiser un chapon *LEP brasare un cappone,*
braiser une barbue *CVF brasare un rombo liscio,*
braiser une dinde *CC brasare una tacchina,*
braiser une lotte *CC brasare una coda di rospo,*
braiser une paupiette *GLC brasare un involtino,*
braiser uniformément *CC brasare uniformemente,*

braiser un saumon *LEP brasare un salmone,*
braiser un turbot *CA brasare un rombo;*

braiser à blanc [BREZE a blã] *v.tr.* braiser délicatement des viandes blanches ou des abats sans les faire colorer mais seulement raidir dans un mouillement composé de fond blanc bien réduit, *brasare in bianco.*

braiser à brun [BREZE a brœ] *v.tr.* braiser en rissolant fortement des pièces de viande dans un corp gras, *effettuare una brasatura dorata.*

brandelonner [brãdølne] *v.intr.* dans le Sancerrois, aller fêter le premier dimanche de Carême dans les champs avec des biscuits en formes d'anneaux enfilés aux bras, *nella regione del Sancerrois, festeggiare la prima domenica di quaresima andando in campagna con dei biscotti a forma di anelli infilati nelle braccia.*

brasser [brase] *v.tr.* 1. remuer quelque chose en tous sens, l'agiter vigoureusement, *mescolare, girare*

brasser avec énergie *LCR mescolare con energia,*

brasser avec une cuillère de bois *GLC mescolare con un cucchiaio di legno,*

brasser continuellement *LEP mescolare continuamente,*

brasser énergiquement *CVF mescolare energicamente,*

brasser ensemble *CA mescolare insieme,*

brasser fortement *CC mescolare fortemente,*

brasser longuement *LEP mescolare a lungo,*

brasser quelque chose dans l'eau pour la laver *GLC mescolare qualcosa nell'acqua per lavarla,*

brasser rapidement *CA mescolare rapidamente,*

brasser une pâte *GLC girare una pasta,*

brasser un mélange *GLC mescolare un miscuglio;*

2. mélanger du malt avec de l'eau pour préparer la bière, *fare la birra.*

brasser la salade [brase la salad] *v.tr.* mélanger la salade, *mescolare l'insalata.*

brichetonner [briftɔne] *v.tr.(pop)* v. manger

brider [bride] *v.tr.* lier les pattes et les ailes d'une volaille pour les maintenir pendant la cuisson, *accosciare, imbrigliare, legare.*

brider bien *LEP accosciare bene,*

brider d'abord *CVF accosciare prima,*

brider délicatement *CA accosciare delicatamente,*

brider des oiseaux *GLC imbrigliare degli uccelli,*

brider des pigeons *LCR imbrigliare dei piccioni,*

brider éventuellement *CC imbrigliare eventualmente,*

brider fortement *CA imbrigliare fortemente,*

brider préalablement *CC imbrigliare prima di tutto,*

brider soigneusement *LEP accosciare accuratamente,*

brider une dinde *LEP accosciare un tacchino,*

brider une perdrix *GLC imbrigliare una pernice,*

brider une volaille *GLC accosciare un pollame,*

brider un poulet *GLC accosciare un pollo;*

brifer [brife] *v.tr.* v. manger

briffer [brife] *v.tr.* v. manger

briffetonner [briftɔne] *v.tr.(pop)* v. manger

briller [brije] *v.intr.* reluire en parlant d'un objet, *brillare.*

briller bien *CC brillare bene,*

briller parfaitement *CC brillare perfettamente,*

faire briller la crème avec du beurre *CC far brillare la crema con del burro,*

faire briller le chocolat avec de l'huile *CC far brillare il cioccolato con dell'olio,*

faire briller le glaçage *CC far brillare la glassatura,*

faire briller un aspic avec de la gelée *CC far brillare un aspic con della gelatina,*

faire briller une tarte avec la gélatine *CC far brillare una torta con la gelatina;*

briser [brize] *v.tr.* casser en deux ou plusieurs morceaux, *rompere, spezzare.*

briser auparavant *CVF rompere prima,*

briser complètement *CA rompere completamente,*

briser correctement *CC rompere correttamente,*

briser d'abord *LEP rompere innanzitutto,*

briser délicatement *CVF rompere delicatamente,*

briser doucement *CA rompere piano,*

briser également *CC rompere ugualmente,*

briser ensuite *LEP rompere poi,*

briser la carcasse du canard *GLC rompere la carcassa dell'anatra,*

briser la coque d'une noix de coco *GLC rompere il guscio di una noce di cocco,*

briser les blancs d'œufs *GLC rompere gli albumi,*

briser soigneusement *CVF rompere accuratamente,*

décortiquer des noix sans briser les cerneaux *CVF sgusciare le noci senza rompere i gherigli,*

prendre soin de ne pas briser le poisson *LCR aver cura di non rompere il pesce,*

remuer doucement pour ne pas briser les fèves *GLC mescolare piano per non rompere le fave;*

brosser [brɔʒe] *v.tr.* **1.** nettoyer en frottant avec une brosse, *spazzolare.*

brosser bien *LEP spazzolare bene,*

brosser attentivement *CVF spazzolare attentamente,*

brosser auparavant *CC spazzolare prima,*

brosser complètement *CA spazzolare completamente,*

brosser d'abord *LEP spazzolare innanzitutto,*

brosser délicatement *CA spazzolare delicatamente,*

brosser des champignons *CVF spazzolare dei funghi,*

brosser des citrons *LCR spazzolare dei limoni,*

brosser des coques *GLC spazzolare delle vongole,*

brosser des moules **GLC** *spazzolare delle cozze*,
brosser des pommes de terre **LCR** *spazzolare delle patate*,
brosser doucement **CVF** *spazzolare dolcemente*,
brosser énergiquement **CA** *spazzolare energicamente*,
brosser éventuellement **CC** *spazzolare eventualmente*,
brosser fortement **LEP** *spazzolare fortemente*,
brosser immédiatement **CVF** *spazzolare immediatamente*,
brosser les crabes sous l'eau courante **CVF** *spazzolare i granchi sotto l'acqua*,
brosser méticuleusement **CVF** *spazzolare meticolosamente*,
brosser parfaitement **CA** *spazzolare perfettamente*,
brosser préalablement **CC** *spazzolare innanzitutto*,
brosser soigneusement **LEP** *spazzolare accuratamente*,
brosser un crustacé **GLC** *spazzolare un crostaceo*,
brosser une truffe **CC** *spazzolare un tartufo*,
brosser un homard **CC** *spazzolare un astice*,
brosser un poisson avec une éponge pour l'écailler **LCR** *spazzolare un pesce con una spugna per squamarlo*,
brosser vigoureusement **CVF** *spazzolare vigorosamente*;
2. enlever l'excédent de farine ou de sucre sur une abaisse de pâte, [togliere da una sfoglia di pasta l'eccesso di farina o di zucchero](#).
brouiller [bruje] **v.tr.** mêler, troubler en agitant, [mescolare](#), [strapazzare](#).
brouiller à la fourchette **LEP** *strapazzare con la forchetta*,
brouiller aussitôt **LEP** *strapazzare subito*,
brouiller délicatement **CVF** *strapazzare delicatamente*,
brouiller des œufs **LCR** *strapazzare delle uova*,
brouiller immédiatement **CC** *strapazzare immediatamente*,

brouiller légèrement **CC** *strapazzare leggermente*,
brouiller rapidement **CA** *strapazzare rapidamente*;
brouter [brute] **v.tr.** (*pop*) **v.** manger
broyer [brwaje] **v.tr.** réduire en poudre ou en pâte par choc ou par pression, [triturer](#), [sminuzzare](#), [sgretolare](#).
broyer auparavant **CVF** *triturer prima*,
broyer au mixeur **LCR** *triturer con il frullatore elettrico*,
broyer au mortier **GLC** *triturer nel mortaio*,
broyer au moulin à légumes **GLC** *triturer nel passaverdure*,
broyer au robot **GLC** *triturer nel robot da cucina*,
broyer complètement **CA** *triturer completamente*,
broyer des amandes **GLC** *triturer delle mandorle*,
broyer des noix **LCR** *triturer delle noci*,
broyer du basilic **LEP** *sminuzzare del basilico*,
broyer du gros sel **GLC** *triturer del sale grosso*,
broyer du laurier **GLC** *triturer dell'alloro*,
broyer du poivre **CVF** *triturer del pepe*,
broyer également **CC** *triturer ugualmente*,
broyer encore **LEP** *triturer ancora*,
broyer énergiquement **CVF** *triturer energicamente*,
broyer ensemble **CC** *triturer insieme*,
broyer finement **CA** *triturer finemente*,
broyer grossièrement **LEP** *triturer grossolanamente*,
broyer parfaitement **CVF** *triturer perfettamente*,
broyer pendant un certain temps **GLC** *triturer durante un certo tempo*,
broyer un foie **GLC** *triturer un fegato*,
broyer un mélange **CC** *triturer un miscuglio*;
brûler [bryle] **v.intr.** être détruit, altéré par le feu, se carboniser, [bruciare](#).
brûler complètement **CVF** *bruciare completamente*,

brûler entièrement *cc bruciare interamente,*
brûler immédiatement *LEP bruciare immediatamente,*

brûler rapidement *CVF bruciare rapidamente;*

brûler [bryle] *v.tr.* **1.** soumettre à l'action excessive d'une source de chaleur, *bruciare.*

brûler complètement *CVF bruciare completamente,*

brûler entièrement *cc bruciare interamente,*

brûler l'ail *LEP bruciare l'aglio,*

brûler la viande *LEP bruciare la carne,*

brûler légèrement *GLC bruciacchiare,*

brûler le ragoût *GLC bruciare lo spezzatino,*

brûler le rôti *GLC bruciare l'arrosto,*

brûler l'oignon *CA bruciare la cipolla,*

brûler rapidement *CVF bruciare rapidamente,*

brûler un mets *LCR bruciare un cibo,*

brûler une pâte *LEP bruciare una pasta,*

brûler une tarte *cc bruciare una torta;*

2. se dit d'une pâte ou d'un mélange quand ils sont mal amalgamés, *bruciare una pasta quando la si impasta.*

brunir [brynir] *v.intr.* devenir brun par cuisson, *brunire, scurirsi.*

brunir [brynir] *v.tr.* rendre brun par la cuisson, *brunire, dorare.*

brunir auparavant *cc brunire prima,*

brunir bien *LEP brunire bene,*

brunir complètement *CVF brunire completamente,*

brunir de l'ail *cc brunire dell'aglio,*

brunir délicatement *LEP brunire delicatamente,*

brunir des échalotes *LEP brunire degli scalogni,*

brunir des oignons *LEP brunire delle cipolle,*

brunir ensemble *CA brunire insieme,*

brunir ensuite *cc brunire poi,*

brunir la viande *GLC brunire la carne,*

brunir légèrement *GLC brunire leggermente,*

brunir soigneusement *cc brunire accuratamente,*

brunir suffisamment *cc brunire sufficientemente,*

brunir uniformément *LEP brunire uniformemente;*

buller [byle] *v.intr.* présenter des bulles, des cloques, *presentare delle bolle, dei rigonfiamenti.*

l'alcool fait buller le sucre *GLC l'alcol fa fare delle bolle allo zucchero;*

buvoter [byvɔte] *v.tr.* boire à petits coups, *sorseggiare.*

buvoter un chocolat *sorseggiare una cioccolata;*

buvotter [byvɔte] *v.tr.* v. buvoter

C

cailler [kaje] *v.intr.* figer, coaguler, notamment à propos du lait, [cagliare](#).

cailler [kaje] *v.tr.* faire prendre un liquide comme le lait, en caillots, le coaguler, le figer, [far cagliare](#), [accagliare](#).

cailler du lait *LEP far cagliare del latte*;

calculer [kalkyle] *v.tr.* prévoir quelque chose, [calcolare](#), [preventivare](#).

calculer attentivement *CVF calcolare con attenzione*,

calculer auparavant *CA calcolare prima*,

calculer bien *CC calcolare bene*,

calculer correctement *LEP calcolare correttamente*,

calculer éventuellement *CVF calcolare eventualmente*,

calculer facilement *CA calcolare facilmente*,

calculer le temps de cuisson en fonction du poids *CVF calcolare il tempo di cottura in funzione del peso*,

calculer minutieusement *CC calcolare minuziosamente*,

calculer parfaitement *LEP calcolare perfettamente*,

calculer préalablement *LEP calcolare innanzitutto*,

calculer 80 g de riz par personne *CC calcolare 80 g di riso per persona*,

calculer une quantité *GLC calcolare una quantità*;

caler [kale] *v.intr. (pop)* être rassasié, [saziare](#), [riempire](#).

caler [kale] *v.tr.* immobiliser quelque chose en l'appuyant contre quelque chose, [sistemare](#), [appoggiare](#).

caler attentivement *CA sistemare con attenzione*,

caler bien *CVF sistemare bene*,

caler complètement *GLC sistemare completamente*,

caler délicatement *CC sistemare delicatamente*,

caler doucement *LEP sistemare dolcemente*,

caler le melon dans la coupe *GLC sistemare il melone nella coppa*,

caler les pommes de terre dans un plat *CC sistemare le patate in un piatto*,

caler les tomates les unes contre les autres *LEP sistemare i pomodori gli uni contro gli altri*,

caler parfaitement *CVF sistemare perfettamente*,

caler soigneusement *CA sistemare accuratamente*;

caler (se) [skale] *v.tr. (pop)* manger de bon appétit, [rimpinzarsi](#), [riempirsi](#)

caler (se) les joues [skale le zu] *v.tr. (pop)* bien manger, [abbuffarsi](#)

caler (se) les moustaches [skale le mustaf] *v.tr. (pop)* v. se caler les joues

caler (se) l'estomac [skale l'estoma] *v.tr. (pop)* v. se caler les joues

candir [kãdir] *v.tr.* plonger ou enrober dans un sirop de sucre pour recouvrir d'une couche de cristaux de sucre afin d'obtenir une pellicule protectrice très brillante, [candire](#).

candir auparavant *CC candire prima*,

candir avec du sirop *CC candire con sciroppo*,

candir bien *LEP candire bene*,

candir complètement *LEP candire completamente*,

candir délicatement *CC candire delicatamente*,

candir des bonbons *CC candire delle caramelle*,

candir des fruits *LEP candire dei frutti*,

candir légèrement *LEP candire leggermente*,

candir parfaitement *LEP candire perfettamente*,

candir soigneusement cc *candire accuratamente,*

candir toujours LEP *candire sempre;*

canneler [kanle] v.tr. réaliser de petits sillons autour d'un légume, d'un fruit, d'une purée ou d'une abaisse de pâte, *scanalare, realizzare piccole scanalature intorno a verdure, frutti o su una sfoglia.*

canneler attentivement cc *scanalare attentamente,*

canneler avec un cannelure LCR *scanalare con un apposito attrezzo,*

canneler délicatement LEP *scanalare delicatamente,*

canneler des agrumes GLC *scanalare degli agrumi,*

canneler des carottes cc *scanalare delle carote,*

canneler des citrons GLC *scanalare dei limoni,*

canneler des concombres GLC *scanalare dei cetrioli,*

canneler des courgettes CA *scanalare delle zucchine,*

canneler des oranges LEP *scanalare delle arance,*

canneler la mousse avec une spatule cc *scanalare la mousse con una spatola,*

canneler la pâte avec un rouleau cannelé cc *scanalare la pasta con un mattarello scanalato,*

canneler la surface de la purée avec une fourchette LEP *scanalare la superficie di un purè con una forchetta,*

canneler soigneusement CVF *scanalare accuratamente;*

caraméliser [karamelize] v.tr. 1. transformer du sucre en caramel, *caramellare.*

caraméliser au gril GLC *caramellare al grill,*

caraméliser avec une lampe à souder GLC *caramellare alla fiamma,*

caraméliser doucement LEP *caramellare dolcemente;*

2. parfumer quelque chose avec du caramel, *caramellare.*

caraméliser des bananes LEP *caramellare delle banane,*

caraméliser des poires cc *caramellare delle pere,*

caraméliser des pommes cc *caramellare delle mele,*

caraméliser doucement LEP *caramellare dolcemente,*

caraméliser légèrement CA *caramellare leggermente,*

caraméliser le pop-corn cc *caramellare il pop-corn,*

caraméliser un ananas LEP *caramellare un ananas,*

caraméliser une crème GLC *caramellare una crema;*

3. faire dorer, donner de la couleur, *dorare, far caramellare.*

caraméliser bien LEP *caramellare bene,*

caraméliser d'abord cc *caramellare dapprima,*

caraméliser délicatement LEP *caramellare delicatamente,*

caraméliser des amandes GLC *caramellare delle mandorle,*

caraméliser des légumes LCR *caramellare delle verdure,*

caraméliser des oignons cc *caramellare delle cipolle,*

caraméliser doucement LEP *caramellare dolcemente,*

caraméliser ensemble cc *caramellare insieme,*

caraméliser ensuite cc *caramellare poi,*

caraméliser entièrement cc *caramellare interamente,*

caraméliser légèrement LEP *caramellare leggermente,*

caraméliser parfaitement cc *caramellare perfettamente,*

caraméliser une viande CVF *far caramellare una carne,*

faire caraméliser les pavés de saumon cc *far caramellare i tranci di salmone,*

faire caraméliser les tranches de porc cc *far caramellare le fette di maiale;*

4. chemiser un moule de caramel, *rivestire uno stampo, una tortiera con caramello.*

caraméliser complètement *LEP* *rivestire completamente con caramello,*
caraméliser d'abord *cc* *rivestire dapprima con caramello,*
caraméliser entièrement *LEP* *rivestire interamente con caramello,*
caraméliser légèrement *CA* *rivestire leggermente con caramello,*
caraméliser parfaitement *cc* *rivestire perfettamente con caramello,*
caraméliser préalablement *LEP* *rivestire prima di tutto con caramello,*
caraméliser soigneusement *CA* *rivestire accuratamente con caramello,*
caraméliser uniformément *LEP* *rivestire uniformemente con caramello,*
caraméliser un moule *CA* *rivestire uno stampo con caramello,*
caraméliser un plat *LEP* *rivestire un piatto con caramello;*
5. enrober des fruits frais ou secs de caramel, *ricoprire dei frutti freschi o secchi di caramello.*
caraméliser [karamelize] *v.intr.* se caraméliser, *caramellarsi.*
caraméliser légèrement *GLC* *caramellarsi leggermente;*
cardinaliser [kardinalize] *v.tr.* faire rougir des crustacés en les mettant au court-bouillon ou dans une matière grasse, *far arrossare dei crostacei mettendoli in acqua bollente o in materia grassa.*
cardinaliser à l'huile *cc* *far arrossare con olio,*
cardinaliser de manière homogène *cc* *far arrossare omogeneamente,*
cardinaliser des crevettes *LEP* *far arrossare dei gamberetti mettendoli in acqua bollente,*
cardinaliser des écrevisses *cc* *far arrossare dei gamberi mettendoli in acqua bollente,*
cardinaliser des étrilles *LEP* *far arrossare delle grancelle mettendole in acqua bollente,*
cardinaliser des gambas *LEP* *far arrossare dei gamberoni mettendoli in acqua bollente,*

cardinaliser des langoustines *LEP* *far arrossare degli scampi mettendoli in acqua bollente,*
cardinaliser parfaitement *cc* *far arrossare perfettamente,*
cardinaliser totalement *LEP* *far arrossare totalmente,*
cardinaliser une langouste *cc* *far arrossare un'aragosta mettendola in acqua bollente,*
cardinaliser un homard *cc* *far arrossare un astice mettendolo in acqua bollente,*
cardinaliser uniformément *LEP* *far arrossare uniformemente,*
cardinaliser vivement *cc* *far arrossare vivamente;*
casser [kase] *v.intr.* s'effriter, perdre de sa consistance, *sgretolarsi, sfaldarsi.*
le fromage casse et devient granuleux *GLC* *il formaggio si sgretola e diventa granuloso;*
casser [kase] *v.tr.* **1.** briser quelque chose, *rompere.*
casser auparavant *LEP* *rompere prima,*
casser aussitôt *CVF* *rompere subito,*
casser délicatement *CA* *rompere delicatamente,*
casser des cardons en tronçons *LCR* *rompere dei cardi in pezzi,*
casser des noix *CVF* *rompere delle noci,*
casser du chocolat en carrés *CA* *rompere del cioccolato in quadratini,*
casser facilement *CVF* *rompere facilmente,*
casser la feuille de caramel en petits morceaux *GLC* *rompere il foglio di caramello a pezzettini,*
casser la queue des artichauts *GLC* *rompere la coda dei carciofi,*
casser les pinces d'un crabe *GLC* *rompere le chele di in granchio,*
casser l'os avec un marteau *GLC* *rompere l'osso con un martello,*
casser un œuf *GLC* *rompere un uovo;*
2. casser des blancs d'œufs, les monter en neige, *montare a neve il bianco d'uovo.*
casser la croûte [kase la kɾut] *v.tr.* manger, *mangiare un boccone.*

casser la graine [kase la grɛn] *v.tr.* v.
casser la croûte

cerner [sɛrne] *v.tr.* **1.** pratiquer une incision, à l'aide d'un couteau, dans la peau d'un fruit ou d'un légume, **incidère**.

cerner attentivement cc *incidere attentamente,*

cerner bien *LEP incidere bene,*

cerner correctement cc *incidere correttamente,*

cerner d'abord cc *incidere dapprima,*

cerner délicatement *LEP incidere delicatamente,*

cerner également cc *incidere ugualmente,*

cerner ensuite cc *incidere poi,*

cerner la chair des aubergines *LEP incidere la polpa delle melanzane,*

cerner la peau d'un marron *GLC incidere la buccia di una castagna,*

cerner légèrement *GLC incidere leggermente,*

cerner les châtaignes *LEP incidere le castagne,*

cerner les pommes avant de les mettre au four *LCR incidere le mele prima di infornarle,*

cerner les tomates *LEP incidere i pomodori,*

cerner préalablement *LEP incidere prima di tutto,*

cerner soigneusement cc *incidere accuratamente,*

cerner toujours *LEP incidere sempre;*

2. séparer une noix de sa coque, **smallare**.

3. marquer d'une incision, avant la mise au four, la circonférence du couvercle d'un vol-au-vent, **praticare un'incisione nella parte superiore di un vol-au-vent prima di infornarlo**.

cerner un vol-au-vent *LCR incidere un vol-au-vent;*

cesser [sese] *v.tr.* mettre fin à quelque chose, arrêter, interrompre, **interrompere**, **cessare**.

cesser aussitôt *LEP cessare subito,*

cesser de fouetter *GLC cessare di sbattere,*

cesser de remuer *GLC cessare di mescolare*

cesser immédiatement *CVF cessare immediatamente;*

chablonner [ʃablɔne] *v.tr.* enduire la surface d'un biscuit d'une fine pellicule de chocolat fondu en utilisant un pinceau pour éviter que celui-ci ne casse pas lorsqu'on l'imbibe de liquide, **rivestire un biscotto di cioccolato fuso per evitare di farlo rompere quando lo si bagna con un liquido**.

chablonner à la spatule *CA rivestire di cioccolato con la spatola,*

chablonner auparavant *LEP rivestire prima di cioccolato,*

chablonner bien cc *rivestire bene di cioccolato,*

chablonner complètement *LEP rivestire completamente di cioccolato,*

chablonner d'abord *CA rivestire dapprima di cioccolato,*

chablonner délicatement cc *rivestire delicatamente di cioccolato,*

chablonner ensuite *LEP rivestire poi di cioccolato,*

chablonner entièrement cc *rivestire interamente di cioccolato,*

chablonner le gâteau pour éviter qu'il adhère au plat cc *rivestire di cioccolato la torta per evitare di farla aderire al piatto,*

chablonner légèrement *rivestire leggermente di cioccolato,*

chablonner parfaitement *CA rivestire perfettamente di cioccolato,*

chablonner soigneusement *LEP rivestire accuratamente di cioccolato,*

chablonner suffisamment cc *rivestire sufficientemente di cioccolato,*

chablonner toujours *LEP rivestire sempre di cioccolato,*

chablonner totalement cc *rivestire totalmente di cioccolato,*

chablonner un biscuit *LEP rivestire di cioccolato un biscotto,*

chablonner une génoise *GLC rivestire di cioccolato una torta génoise,*

chablonner uniformément *LEP rivestire uniformemente di cioccolato;*

chambrier [ʃãbre] laisser séjourner pour faire prendre, la température ambiante, **chambrier**, **portare a temperatura ambiente**.

chambrier avant *LEP portare prima a temperatura ambiente*,

chambrier un vin *LEP portare un vino a temperatura ambiente*;

changer [ʃãʒe] *v.tr.* remplacer, renouveler, **cambiare**.

changer absolument *LEP cambiare assolutamente*,

changer complètement *cc cambiare completamente*,

changer d'abord *LEP cambiare dapprima*,

changer directement *cc cambiare direttamente*,

changer ensuite *cc cambiare poi*,

changer entièrement *LEP cambiare interamente*,

changer éventuellement *cc cambiare eventualmente*,

changer fréquemment *cvf cambiare frequentemente*,

changer immédiatement *cc cambiare immediatamente*,

changer l'eau *glc cambiare l'acqua*,

changer le goût d'un plat *LEP cambiare il gusto di un piatto*,

changer l'huile de friture *ca cambiare l'olio di frittura*,

changer partiellement *cc cambiare in parte*,

changer plusieurs fois *glc cambiare più volte*,

changer préalablement *LEP cambiare prima di tutto*,

changer rapidement *cc cambiare rapidamente*,

changer régulièrement *ca cambiare regolarmente*,

changer souvent *LEP cambiare spesso*,

changer toujours *cc cambiare sempre*,

changer totalement *LEP cambiare totalmente*,

changer un peu *cc cambiare un poco*;

chapeler [ʃaple] *v.tr.* **1.** réduire en miettes la croûte du pain, en la battant ou en la râpant,

pour en faire de la chapelure, **spezzettare la crosta del pane**.

chapeler auparavant *LEP spezzettare prima*,

chapeler du pain *lcr spezzettare del pane*

chapeler finement *cc spezzettare finemente*,

chapeler grossièrement *LEP spezzettare grossolanamente*,

chapeler minutieusement *cc spezzettare minuziosamente*,

chapeler soigneusement *LEP spezzettare accuratamente*;

2. recouvrir de chapelure, **ricoprire di pangrattato**.

chapeler un jambon *glc ricoprire di pangrattato un prociutto*;

chasser [ʃase] *v.tr.* pousser dans une certaine direction, **spingere in una certa direzione**.

chasser complètement *LEP spingere completamente*,

chasser délicatement *cc spingere delicatamente*,

chasser entièrement *LEP spingere interamente*,

chasser éventuellement *cc spingere eventualmente*,

chasser la farine vers l'extérieur pour former une couronne *glc spingere la farina verso l'esterno per formare una corona*,

chasser totalement *LEP spingere totalmente*;

châtrer [ʃatre] *v.tr.* éliminer le boyau central des crustacés avant de les cuisiner, **eliminare il budello centrale dei crostacei prima di cucinarli**.

châtrer attentivement *LEP eliminare attentamente il budello centrale*,

châtrer auparavant *cc eliminare prima il budello centrale*,

châtrer d'abord *LEP eliminare dapprima il budello centrale*,

châtrer délicatement *cvf eliminare delicatamente il budello centrale*,

châtrer des écrevisses *glc eliminare il budello centrale dei gamberi*,

châtrer des homards *cc eliminare il budello centrale degli astici*,

châtrer des langoustines *lcr eliminare il budello centrale degli scampi*,

châtrer préalablement *LEP eliminare prima di tutto il budello centrale,*

châtrer soigneusement *CA eliminare accuratamente il budello centrale;*

chauffer [ʃofe] *v.tr.* rendre chaud par différents moyens, *scaldare, riscaldare.*

chauffer à 180° *CVF riscaldare a 180°,*

chauffer à feu doux *LCR riscaldare a fuoco lento,*

chauffer à feu moyen *GLC riscaldare a fuoco medio,*

chauffer à feu vif *GLC riscaldare a fuoco vivo,*

chauffer à point *LEP riscaldare a puntino,*

chauffer au four *GLC riscaldare al forno,*

chauffer au micro-ondes *GLC riscaldare al microonde,*

chauffer dans une casserole *CVF riscaldare in una casseruola,*

chauffer dans une cocotte *GLC riscaldare in una cocotte,*

chauffer dans une poêle *GLC riscaldare in una padella,*

chauffer dans une sauteuse *CC riscaldare in una sauteuse,*

chauffer dans un poêlon *GLC riscaldare in un tegame,*

chauffer de la graisse *GLC scaldare del grasso,*

chauffer de l'eau *GLC scaldare dell'acqua,*

chauffer de l'huile *LCR scaldare dell'olio,*

chauffer des ingrédients *GLC scaldare degli ingredienti,*

chauffer doucement *GLC scaldare lentamente,*

chauffer du beurre *LCR scaldare del burro*

chauffer du lait *GLC riscaldare del latte,*

chauffer du saindoux *GLC riscaldare dello strutto,*

chauffer légèrement *LEP riscaldare leggermente,*

chauffer le gril du four *GLC riscaldare la griglia del forno,*

chauffer l'huile de friture *GLC riscaldare l'olio di frittura,*

chauffer préalablement *CA riscaldare prima,*

chauffer rapidement *CVF riscaldare rapidamente,*

chauffer un bain de friture *CVF riscaldare un bagno di frittura,*

chauffer un certain temps *GLC riscaldare per un certo tempo,*

chauffer un gaufrier à plaques *LCR riscaldare una cialdiera,*

chauffer une plaque *CC riscaldare una piastra,*

chauffer une poêle *LEP riscaldare una padella,*

chauffer un mets *GLC riscaldare un cibo;*

chaufroiter [ʃofɾwate] *v.tr.* napper une pièce de viande ou de poisson d'une sauce "chaud-froid", sauce chaude additionné de gelée, *ricoprire un pezzo di carne o di pesce con una salsa "chaud-froid", salsa calda con gelatina.*

chaufroiter également *CC ricoprire ugualmente con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter ensuite *LEP ricoprire poi con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter entièrement *CC ricoprire interamente con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter les cuisses de poulet *CC ricoprire le cosce di pollo con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter les magrets de canard *LEP ricoprire i filetti d'anatra con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter parfaitement *CC ricoprire perfettamente con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter soigneusement *LEP ricoprire accuratamente con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter une préparation *CC ricoprire un preparato con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter un poulet *LCR ricoprire un pollo con una salsa chaud-froid,*

chaufroiter un saumon *LEP ricoprire un salmone con una salsa chaud-froid;*

chemiser [ʃəmize] *v.tr.* tapisser l'intérieur d'un moule à l'aide d'une préparation qui adhère au moule pour faciliter le démoulage, *foderare, rivestire.*

chemiser abondamment *CC foderare abbondantemente,*

chemiser auparavant *LEP foderare prima,*

chemiser avec de la crépine *GLC foderare con una rete,*

chemiser avec des biscuits *LCR foderare con biscotti,*
chemiser avec du beurre *GLC foderare di burro,*
chemiser avec du papier de cuisson *CA foderare con carta da forno,*
chemiser avec du papier sulfurisé *CA foderare con carta da forno,*
chemiser avec de la farine *GLC foderare con farina,*
chemiser avec un film alimentaire *LCR foderare con una pellicola per alimenti,*
chemiser bien *CVF foderare bene,*
chemiser complètement *CA foderare completamente,*
chemiser copieusement *CC foderare copiosamente,*
chemiser de caramel *LEP rivestire con caramello,*
chemiser de gelée le fond et les parois des ramequins *GLC foderare di gelatina il fondo e le pareti dei tegamini,*
chemiser délicatement *CA foderare delicatamente,*
chemiser éventuellement *LEP foderare eventualmente,*
chemiser généreusement *CVF foderare generosamente,*
chemiser largement *CC foderare largamente,*
chemiser régulièrement *CA foderare regolarmente,*
chemiser soigneusement *LEP foderare accuratamente,*
chemiser suffisamment *CVF foderare sufficientemente,*
chemiser une plaque de cuisson *CC rivestire una piastra di cottura,*
chemiser une terrine *GLC foderare una terrina,*
chemiser uniformément *CA foderare uniformemente,*
chemiser un gâteau *CC rivestire una torta,*
chemiser un moule *LEP foderare uno stampo per dolci,*
chemiser un plat *LEP rivestire un piatto;*

chevaucher [ʃəvoʃe] *v.intr.* se croiser, se recouvrir en partie, *accavallarsi, ricoprirsi in parte.*

faire chevaucher légèrement *GLC far accavallare leggermente,*

faire chevaucher les tranches de bœuf *GLC far accavallarsi le fette di manzo;*

chinoiser [ʃinwaze] *v.tr.* filtrer un liquide en le passant dans un chinois, *filtrare, passare in un colino.*

chinoiser auparavant *CC filtrare prima,*

chinoiser bien *CC filtrare bene,*

chinoiser d'abord *LEP filtrare dapprima,*

chinoiser délicatement *CVF filtrare delicatamente,*

chinoiser ensuite *LEP filtrare poi,*

chinoiser éventuellement *CC filtrare eventualmente,*

chinoiser le jus de cuisson *LEP filtrare il succo di cottura,*

chinoiser préalablement *CC filtrare prima di tutto,*

chinoiser soigneusement *CA filtrare accuratamente,*

chinoiser toujours *LEP filtrare sempre,*

chinoiser une crème *GLC filtrare una crema,*

chinoiser une sauce *LCR filtrare una salsa,*

chinoiser une soupe *CC filtrare una zuppa;*

chipoter [ʃipɔte] *v.tr.* manger par petit morceaux, *mangiucchiare, spiluzzicare.*

chiquer [ʃike] *v.tr.* v. manger

chiqueter [ʃikte] *v.tr.* entailler à la pointe du couteau les bords d'une abaisse de pâte feuilletée afin qu'elle gonfle mieux lors de la cuisson et pour lui apporter aussi un côté esthétique, *intagliare i bordi di una pasta sfoglia per farla cuocere meglio e per darle un aspetto estetico.*

chiqueter à l'aide d'un couteau *LEP intagliare aiutandosi con un coltello,*

chiqueter auparavant *CC intagliare prima,*

chiqueter avec une pince à chiqueter *LEP intagliare con una pinzetta dentellata,*

chiqueter bien *LEP intagliare bene,*

chiqueter délicatement CVF *intagliare delicatamente,*
chiqueter ensuite CC *intagliare poi,*
chiqueter entièrement LEP *intagliare interamente,*
chiqueter éventuellement CA *intagliare eventualmente,*
chiqueter les bords de la tarte LEP *intagliare i bordi della torta,*
chiqueter préalablement LEP *intagliare prima di tutto,*
chiqueter régulièrement CC *intagliare regolarmente,*
chiqueter soigneusement LEP *intagliare accuratamente,*
chiqueter une abaisse LCR *intagliare i bordi di una sfoglia,*
chiqueter une pâte LEP *intagliare i bordi di una pasta;*
choisir [ʃwazir] v.tr. sélectionner quelque chose avec soin, *scegliere.*
choisir attentivement CC *scegliere attentamente,*
choisir bien LEP *scegliere bene,*
choisir correctement CC *scegliere correttamente,*
choisir d'abord LEP *scegliere dapprima,*
choisir des aubergines à la peau luisante CC *scegliere delle melanzane con la buccia lucente,*
choisir des courgettes de petite taille LEP *scegliere delle zucchine piccole,*
choisir des fruits de bonne qualité CC *scegliere dei frutti di buona qualità,*
choisir des œufs bio CA *scegliere delle uova bio,*
choisir des tomates bien mûres LEP *scegliere dei pomodori molto maturi,*
choisir directement CC *scegliere direttamente,*
choisir du paleron de bœuf LEP *scegliere della spalla di bue,*
choisir également CVF *scegliere ugualmente,*
choisir éventuellement CA *scegliere eventualmente,*
choisir impérativement LEP *scegliere imperativamente,*

choisir les plus belles feuilles de la salade GLC *scegliere le più belle foglie dell'insalata,*
choisir méticuleusement LEP *scegliere meticolosamente,*
choisir minutieusement CC *scegliere minuziosamente,*
choisir parfaitement LEP *scegliere perfettamente,*
choisir préalablement CC *scegliere prima di tutto,*
choisir soigneusement CC *scegliere accuratamente,*
choisir toujours LEP *scegliere sempre,*
choisir uniquement CC *scegliere unicamente,*
choisir un café arabica de torrefaction moyenne CA *scegliere un caffè arabica di media torrefazione,*
choisir un vin rouge léger LEP *scegliere un vino rosso leggero;*
ciseler [sizle] v.tr. **1.** inciser une pièce pour en faciliter la cuisson, *cisellare, incidere.*
ciseler d'abord CC *cisellare dapprima,*
ciseler éventuellement LEP *cisellare eventualmente,*
ciseler la viande LEP *incidere la carne,*
ciseler préalablement CC *cisellare prima di tutto,*
ciseler soigneusement LEP *cisellare accuratamente,*
ciseler toujours CC *cisellare sempre,*
ciseler un décor avec la pointe d'un couteau GLC *cisellare un decoro con la punta d'un coltello,*
ciseler un poisson LCR *incidere un pesce;*
2. couper un aliment en lamelles très fines, *tagliare a pezzettini, tagliuzzare.*
ciseler au dernier moment LCR *tagliuzzare all'ultimo momento,*
ciseler correctement CVF *tagliuzzare correttamente,*
ciseler de la ciboulette GLC *tagliuzzare dell'erba cipollina,*
ciseler de la citronnelle CC *tagliuzzare della citronella,*
ciseler de la coriandre GLC *tagliuzzare del coriandolo,*

ciseler de l'estragon **GLC** *tagliuzzare del dragoncello,*
ciseler délicatement **CC** *tagliuzzare delicatamente,*
ciseler de l'oseille **LEP** *tagliuzzare dell'acetosella,*
ciseler des cives **GLC** *tagliuzzare dei cipollotti,*
ciseler des échalotes **CVF** *tagliuzzare degli scalogni,*
ciseler des feuilles de salade **CA** *tagliuzzare delle foglie d'insalata,*
ciseler des fines herbes **GLC** *tagliuzzare delle erbe aromatiche,*
ciseler des oignons **GLC** *tagliuzzare delle cipolle,*
ciseler du cerfeuil **LCR** *tagliuzzare del cerfoglio,*
ciseler du persil **GLC** *tagliuzzare del prezzemolo,*
ciseler également **CA** *tagliuzzare ugualmente,*
ciseler finement **GLC** *tagliuzzare finemente,*
ciseler grossièrement **LEP** *tagliuzzare grossolanamente,*
ciseler minutieusement **CVF** *tagliuzzare minuziosamente,*
ciseler soigneusement **CC** *tagliuzzare accuratamente,*
ciseler sommairement **CA** *tagliuzzare sommariamente,*
ciseler une laitue **GLC** *tagliuzzare una lattuga;*
citronner [sitʁɔne] *v.tr.* **1.** additionner de jus de citron, [aggiungere succo di limone.](#)
citronner abondamment **LEP** *aggiungere abbondantemente succo di limone,*
citronner auparavant **CVF** *aggiungere prima succo di limone,*
citronner beaucoup **CC** *aggiungere molto succo di limone,*
citronner bien **CA** *aggiungere molto succo di limone,*
citronner copieusement **LEP** *aggiungere copiosamente succo di limone,*
citronner d'abord **LEP** *aggiungere prima succo di limone,*
citronner délicatement **CVF** *aggiungere delicatamente succo di limone,*

citronner également **CC** *aggiungere ugualmente succo di limone,*
citronner encore **CA** *aggiungere ancora succo di limone,*
citronner éventuellement **LEP** *aggiungere eventualmente succo di limone,*
citronner généreusement **CVF** *aggiungere generosamente succo di limone,*
citronner immédiatement **CA** *aggiungere immediatamente succo di limone,*
citronner largement **CC** *aggiungere largamente succo di limone all'insalata,*
citronner la salade **CC** *aggiungere succo di limone,*
citronner le poisson **CVF** *aggiungere succo di limone al pesce,*
citronner le riz **LEP** *aggiungere succo di limone al riso,*
citronner peu **LEP** *aggiungere poco succo di limone,*
citronner préalablement **CVF** *aggiungere prima di tutto succo di limone,*
citronner soigneusement **CA** *aggiungere accuratamente succo di limone,*
citronner suffisamment **CC** *aggiungere suffisamment succo di limone,*
citronner une préparation **CC** *aggiungere succo di limone ad un preparato,*
citronner uniquement **GLC** *aggiungere unicamente succo di limone;*
2. rendre plus acide, plus aigre ou plus piquante une sauce en incorporant un acide, [acidificare, rendere più aspra una salsa aggiungendo una sostanza acida.](#)
citronner délicatement **LEP** *acidificare delicatamente,*
citronner éventuellement **LEP** *acidificare eventualmente,*
citronner largement **CA** *acidificare largamente,*
citronner la sauce **CC** *acidificare la salsa,*
citronner légèrement **GLC** *acidificare leggermente,*
citronner un peu **LEP** *acidificare un poco;*
3. frotter la surface de certains fruits ou de certains légumes avec du citron, pour éviter

leur oxydation au contact de l'air, **strofinare** con un limone frutti o legumi per evitarne l'ossidazione al contatto con l'aria.

citronner abondamment **LEP** *strofinare abbondantemente con un limone,*

citronner auparavant **CVF** *strofinare prima con un limone,*

citronner beaucoup **CC** *strofinare molto con un limone,*

citronner bien **CA** *strofinare bene con un limone,*

citronner copieusement **LEP** *strofinare copiosamente con un limone,*

citronner d'abord **LEP** *strofinare prima con un limone,*

citronner délicatement **CVF** *strofinare delicatamente con un limone,*

citronner des avocats **GLC** *strofinare con un limone degli avocado,*

citronner des bananes **LEP** *strofinare con un limone delle banane,*

citronner des champignons **LCR** *strofinare con un limone dei funghi,*

citronner des pommes **GLC** *strofinare con un limone delle mele,*

citronner également **CC** *strofinare ugualmente con un limone,*

citronner encore **CA** *strofinare ancora con un limone,*

citronner éventuellement **LEP** *strofinare eventualmente con un limone,*

citronner généreusement **CVF** *strofinare generosamente con un limone,*

citronner immédiatement **CA** *strofinare immediatamente con un limone,*

citronner largement **CC** *strofinare largamente con un limone,*

citronner légèrement **LEP** *strofinare leggermente con un limone,*

citronner les fonds des artichauts **GLC** *strofinare con un limone dei fondi di carciofo,*

citronner peu **LEP** *strofinare poco con un limone,*

citronner préalablement **CVF** *strofinare prima di tutto con un limone,*

citronner soigneusement **CA** *strofinare accuratamente con un limone,*

citronner suffisamment **CC** *strofinare suffisamment con un limone,*

citronner un céleri-rave **GLC** *strofinare con un limone dei sedani rapa;*

claper [klape] **v.tr. (pop)** v. manger

claquer du bec [klake dy bek] **v.intr.** avoir faim, **assere affamato.**

clarifier [klarifje] **v.tr.** **1.** épurer des liquides, **chiarificare un liquido.**

clarifier avant **CVF** *chiarificare prima,*

clarifier complètement **CA** *chiarificare completamente,*

clarifier correctement **CC** *chiarificare correttamente,*

clarifier du miel **LCR** *chiarificare del miele,*

clarifier également **LEP** *chiarificare ugualmente,*

clarifier ensuite **CVF** *chiarificare poi,*

clarifier éventuellement **CC** *chiarificare eventualmente,*

clarifier immédiatement **CA** *chiarificare immediatamente,*

clarifier parfaitement **LEP** *chiarificare perfettamente,*

clarifier préalablement **CVF** *chiarificare prima di tutto,*

clarifier rapidement **CC** *chiarificare rapidamente,*

clarifier soigneusement **CA** *chiarificare accuratamente,*

clarifier un bouillon **GLC** *chiarificare un brodo,*

clarifier un consommé **GLC** *chiarificare un consommé,*

clarifier une gelée **GLC** *chiarificare una gelatina,*

clarifier un jus **GLC** *chiarificare un succo,*

clarifier un sirop **LCR** *chiarificare uno sciroppo;*

2. opération consistant à séparer le beurre de son petit lait en le faisant fondre très lentement, **chiarificare il burro.**

clarifier du beurre **GLC** *chiarificare del burro*;
3. séparer le jaune du blanc d'œuf, **separare il tuorlo dall'albume**.

clarifier auparavant **cc** *separare prima il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier bien **LEP** *separare bene il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier d'abord **cc** *separare dapprima il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier délicatement **LEP** *separare delicatamente il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier des œufs **GLC** *separare il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier ensuite **cc** *separare poi il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier préalablement **LEP** *separare prima di tutto il tuorlo dall'albume delle uova*,

clarifier soigneusement des œufs **GLC** *separare accuratamente il tuorlo dall'albume delle uova*;

cléber [klebe] **v.tr.** (*pop*) **v.** manger

cloquer [kløke] **v.intr.** se couvrir de cloques, se boursouffler, **far bollicine**.

laisser cloquer le blanc d'un œuf à la poêle **GLC** *lasciar fare le bollicine all'albume di un uovo in padella*;

clouter [klute] **v.tr.** **1.** piquer la surface d'une viande, d'un poisson de menus bâtonnets de jambon, de truffe dans le but d'aromatiser, **chiodare**.

clouter à l'ail **cvf** *chiodare con aglio*,

clouter auparavant **cc** *chiodare prima*,

clouter avec des cornichons **LEP** *chiodare con cetriolini*,

clouter avec des filets d'anchois **cc** *chiodare con filetti d'acciuga*,

clouter d'abord **LEP** *chiodare dapprima*,

clouter délicatement **cc** *chiodare delicatamente*,

clouter également **ca** *chiodare ugualmente*,

clouter ensuite **cc** *chiodare poi*,

clouter éventuellement **cvf** *chiodare eventualmente*,

clouter la viande **ca** *chiodare la carne*,

clouter le poisson **cvf** *chiodare il pesce*,

clouter préalablement **LEP** *chiodare prima di tutto*,

clouter soigneusement **cc** *chiodare accuratamente*,

clouter suffisamment **LEP** *chiodare sufficientemente*,

clouter toujours **cc** *chiodare sempre*,

clouter une volaille **LEP** *chiodare un pollame*,

clouter un gibier **cc** *chiodare una cacciagione*,

clouter un rôti **LEP** *chiodare un arrosto*;

2. piquer un oignon de clous de girofle, **infilare chiodi di garofano nella cipolla**.

coaguler [kɔagyle] **v.intr.** se former en caillot, **coagulare**.

ajouter du vinaigre au sang pour l'empêcher de coaguler **GLC** *aggiungere aceto al sangue per evitarne la coagulazione*,

fouetter un mélange pour éviter qu'il coagule **GLC** *sbattere un miscuglio per evitarne la coagulazione*;

coiffer [kwafe] **v.tr.** placer au-dessus de, orner, **coprire, ricoprire, ornare**.

coiffer aussitôt **cc** *ricoprire subito*,

coiffer d'une noix de beurre **cvf** *ricoprire con una noce di burro*,

coiffer d'une tomate cerise **GLC** *ricoprire con un pomodoro*,

coiffer délicatement **cc** *ricoprire delicatamente*,

coiffer éventuellement **LEP** *ricoprire eventualmente*,

coiffer immédiatement **LEP** *ricoprire immediatamente*,

coiffer soigneusement **cc** *ricoprire accuratamente*;

collationner [kollasjɔne] **v.intr.** faire le repas qu'on appelle collation, **far colazione**.

coller [kɔle] **v.tr.** **1.** ajouter de la gélatine à un consommé, à une gelée, à une mayonnaise, à une sauce afin de leur donner de la consistance, **gelatinare, addensare**.

coller un consommé **LEP** *addensare un consommé*,

coller une crème **GLC** *addensare una crema*,

coller une mayonnaise **GLC** *addensare una maionese*;

2. souder avec de la gelée fondue, afin de décorer la surface de certaines préparations froides, **decorare dei piatti freddi con elementi vari uniti da gelatina**.

coller un aspic de volaille **LEP** *decorare un pollo in gelatina*,

3. clarifier un vin, **chiarificare un vino**.

coller auparavant **LEP** *chiarificare prima*,

coller bien **cc** *chiarificare bene*,

coller délicatement **LEP** *chiarificare delicatamente*,

coller éventuellement **cc** *chiarificare eventualmente*,

coller préalablement **LEP** *chiarificare prima di tutto*,

coller soigneusement **cc** *chiarificare accuratamente*;

coller [kɔle] **v.intr.** être collant, en parlant du riz, des pâtes, **essere appiccicoso, scotto, parlando di pasta e riso**.

colmater sa brèche [kɔlmate sa brɛʃ] **v.tr.** v. manger

colorer (se) [sɔkɔɔre] **v. pron.intr.** prendre une couleur dorée, **colorarsi, dorarsi**.

colorer [kɔɔre] **v.tr.** **1.** passer un aliment à la poêle pour lui faire prendre couleur, **colorire in padella**.

colorer à feu vif **LCR** *colorire a fuoco vivo*,

colorer à l'huile **GLC** *colorire all'olio*,

colorer au beurre **GLC** *colorire al burro*,

colorer auparavant **cc** *colorire prima*,

colorer complètement **CVF** *colorire completamente*,

colorer d'abord **cc** *colorire dapprima*,

colorer délicatement **CVF** *colorire delicatamente*,

colorer des morceaux de viande dans l'huile **GLC** *colorire dei pezzi di carne nell'olio*,

colorer des pommes **cc** *colorire delle mele*,

colorer des suc de cuisson **GLC** *colorire dei succhi di cottura*,

colorer directement **CVF** *colorire direttamente*,

colorer doucement **LEP** *colorire dolcemente*,

colorer ensemble **cc** *colorire insieme*,

colorer ensuite **CVF** *colorire poi*,

colorer entièrement **LEP** *colorire interamente*,

colorer éventuellement **LEP** *colorire eventualmente*,

colorer légèrement **cc** *colorire leggermente*,

colorer parfaitement **CVF** *colorire perfettamente*,

colorer pendant un certain temps **LCR** *colorire per un certo tempo*,

colorer rapidement **GLC** *colorire rapidamente*,

colorer régulièrement **GLC** *colorire regolarmente*,

colorer suffisamment **LEP** *colorire sufficientemente*,

colorer sur le grill **cc** *colorire sulla griglia*,

colorer uniformément **CA** *colorare uniformemente*,

colorer un oignon dans une casserole **LCR** *colorare una cipolla in una casseruola*;

2. en pâtisserie, ajouter un colorant à une préparation, **aggiungere un colorante**.

colorer à la tomate **GLC** *colorare al succo di pomodoro*,

colorer au caramel **CVF** *colorare al caramello*,

colorer au safran **LCR** *colorare allo zafferano*,

colorer bien **CVF** *colorare bene*,

colorer éventuellement **GLC** *colorare eventualmente*,

colorer soigneusement **CA** *colorare accuratamente*;

3. donner une couleur, **colorare**.

colorer des figurines en massepain **cc** *colorare delle figurine di marzapane*,

colorer la pâte d'amandes avec des colorants naturels **CA** *colorare la pasta di mandorle con coloranti naturali*,

colorer une sauce avec la poche à encre d'un calmar **cc** *colorare una salsa col nero di un calamaro*;

combiner [kɔbine] **v.tr.** réunir des ingrédients, les intégrer, **combinare, riunire**.

combiner bien **CVF** *combinare bene*,

combiner correctement **CA** *combinare correttamente*,

combiner dans un bol la viande et les légumes *cvf riunire in una ciotola la carne e le verdure,*

combiner dans une casserole *ca riunire in una casseruola,*

combiner dans un mélangeur les fruits *lep riunire in un miscelatore i frutti,*

combiner ensemble *cc combinare insieme,*

combiner facilement *lep combinare facilmente,*

combiner la soupe et la crème *ca riunire la zuppa e la crema,*

combiner les légumes avec l'huile *cc combinare le verdure con l'olio,*

combiner parfaitement *lep combinare perfettamente,*

combiner soigneusement *cc combinare accuratamente;*

commencer [kɔmãse] *v.intr.* être à son début, débiter, *cominciare, avere inizio.*

dès que l'ébullition commence.. *glc appena l'ebollizione comincia..*

commencer [kɔmãse] *v.tr.* entreprendre la première phase d'une opération, *incominciare, iniziare.*

commencer aussitôt *cc cominciare subito,*

commencer d'abord *cvf cominciare prima,*

commencer ensuite *lep cominciare poi,*

commencer graduellement *lep cominciare gradualmente,*

commencer immédiatement *cvf cominciare immediatamente,*

commencer impérativement *cc cominciare imperativamente,*

commencer la cuisson *cc cominciare la cottura,*

commencer la préparation du plat *lep cominciare la preparazione del piatto,*

commencer rapidement *cc cominciare rapidamente;*

compléter [kɔplete] *v.tr.* rendre complet en ajoutant ce qui manque, *completare, coprire.*

compléter à hauteur avec le bouillon de cuisson *glc coprire a filo con il brodo di cottura,*

compléter avant *cc completare prima,*

compléter avec de l'eau *lcr completare con acqua,*

compléter avec le poivre *ca completare con il pepe,*

compléter également *lep completare ugualmente,*

compléter ensuite *cvf completare poi,*

compléter éventuellement *glc completare eventualmente,*

compléter immédiatement *lep completare immediatamente,*

compléter la recette *cvf completare la ricetta,*

compléter la tarte *ca completare la torta,*

compléter parfaitement *lep completare perfettamente,*

compléter rapidement *lep completare rapidamente;*

composer [kɔpoze] *v.tr.* former, réaliser, en combinant, en assemblant divers éléments, *confezionare, preparare.*

composer attentivement *cc preparare attentamente,*

composer auparavant *ca preparare prima,*

composer aussitôt *cc preparare subito,*

composer bien *lep comporre bene,*

composer correctement *cc comporre correttamente,*

composer d'abord *lep preparare dapprima,*

composer délicatement *cc comporre delicatamente,*

composer directement *cvf preparare direttamente,*

composer ensuite *ca comporre poi,*

composer immédiatement *lep comporre immediatamente,*

composer parfaitement *cvf comporre perfettamente,*

composer préalablement *ca comporre prima di tutto,*

composer rapidement *lep comporre rapidamente,*

composer séparément *cc comporre separatamente,*

composer soigneusement *ca comporre accuratamente,*

composer une assiette cc *preparare un piatto*,
composer une salade cc *preparare un'insalata*,

composer un menu LEP *comporre un menu*,

composer un plat LEP *preparare un piatto*;

compoter [kõpote] v.tr. cuire lentement à couvert, généralement fruits ou légumes, mais aussi viandes, jusqu'à ce qu'ils réduisent en une sorte de compote, **cuocere a fuoco lento di solito verdure o frutti fino a raggiungere una composta**.

compoter à couvert cc *cuocere con il coperchio a fuoco lento fino a raggiungere una composta*,

compoter à feu doux CA *cuocere a fuoco dolce fino a raggiungere una composta*,

compoter dans une terrine LCR *cuocere a fuoco lento fino a raggiungere una composta in una terrina*,

compoter délicatement LEP *cuocere delicatamente a fuoco lento fino a raggiungere una composta*,

compoter des courgettes CA *cuocere a fuoco lento delle zucchine fino a raggiungere una composta*,

compoter des fruits GLC *cuocere a fuoco lento dei frutti fino a raggiungere una composta*,

compoter des légumes GLC *cuocere a fuoco lento delle verdure fino a raggiungere una composta*,

compoter des oignons GLC *cuocere a fuoco lento delle cipolle fino a raggiungere una composta*,

compoter des poivrons GLC *cuocere a fuoco lento dei peperoni fino a raggiungere una composta*,

compoter des pommes cc *cuocere a fuoco lento delle mele fino a raggiungere una composta*,

compoter des pruneaux LEP *cuocere a fuoco lento dei fino a raggiungere una composta*,

compoter des tomates LEP *cuocere a fuoco lento delle prugne secche fino a raggiungere una composta*,

compoter doucement LEP *cuocere dolcemente a fuoco lento fino a raggiungere una composta*,

compoter lentement CVF *cuocere lentamente a fuoco lento fino a raggiungere una composta*,

compoter longuement CA *cuocere a lungo a fuoco lento fino a raggiungere una composta*,

compoter pendant un certain temps LEP *cuocere a fuoco lento per un certo tempo fino a raggiungere una composta*,

compoter une volaille LEP *cuocere a fuoco lento un pollame fino a raggiungere una composta*,

compoter un gibier LCR *cuocere a fuoco lento una selvaggina fino a raggiungere una composta*,

compoter un lapin LEP *cuocere a fuoco lento un coniglio fino a raggiungere una composta*;

compter [kõte] v.tr. déterminer une valeur par une énumération, **contare, prevedere**.

compter deux cuillère de sauce par personne GLC *prevedere due cucchiai di salsa per ogni persona*,

compter généralement LCR *contare generalmente*,

compter 8 minutes après la reprise de l'ébullition LEP *contare 8 minuti dopo la ripresa dell'ebollizione*,

compter 35 g de sel par litre GLC *contare 35 g di sale per litro*,

compter 750 g de sucre pour 500 g de jus GLC *contare 750 g di zucchero per 500 g di succo*,

compter uniquement LEP *prevedere unicamente*;

concasser [kõkase] v.tr. hacher ou écraser une substance plus ou moins grossièrement, **macinare, schiacciare**.

concasser au mixeur GLC *macinare con un frullatore*,

concasser avec un marteau LCR *schiacciare con un martello*,

concasser avec un moulin à poivre GLC *macinare con un macinapepe*,

concasser bien LEP *macinare bene*,

concasser complètement CVF *macinare completamente*,

concasser de la coriandre **GLC** *macinare del coriandolo*,
concasser de l'estragon **LCR** *macinare del dragoncello*,
concasser des amandes **CVF** *macinare delle mandorle*,
concasser des grains de poivre **GLC** *macinare dei grani di pepe*,
concasser des herbes **GLC** *macinare delle erbe*,
concasser des morceaux de sucre enveloppés dans un torchon **CA** *schiacciare delle zollette di zucchero avvolte in un panno*,
concasser des noisettes **GLC** *macinare delle nocciole*,
concasser des noix **CVF** *macinare delle noci*,
concasser des os **LCR** *macinare degli ossi*,
concasser des pistaches **CVF** *macinare dei pistacchi*,
concasser des tomates **GLC** *macinare dei pomodori*,
concasser du cerfeuil **GLC** *macinare del cerfoglio*,
concasser du chocolat **CA** *schiacciare del cioccolato*,
concasser du cumin **GLC** *macinare del cumino*,
concasser du persil **LEP** *macinare del prezzemolo*,
concasser également **LEP** *macinare ugualmente*,
concasser en morceaux **LCR** *macinare in pezzi*,
concasser finement **CC** *macinare finemente*,
concasser grossièrement **GLC** *macinare grossolanamente*,
concasser la glace **CVF** *macinare il ghiaccio*,
concasser légèrement **CA** *macinare leggermente*,
concasser le poivre **GLC** *macinare il pepe*,
concasser minutieusement **CC** *macinare minuziosamente*,
concasser parfaitement **CVF** *macinare perfettamente*,
concasser sur une planche **GLC** *macinare su una tavola*;
concentrer [kõsãtre] **v.tr.** enrichir la teneur d'une préparation, d'une sauce par la cuisson, **concentrare**.

concentrer au maximum **CVF** *concentrare al massimo*,
concentrer bien **LEP** *concentrare bene*,
concentrer complètement **CC** *concentrare completamente*,
concentrer le goût **CVF** *concentrare il gusto*,
concentrer les saveurs **CA** *concentrare i sapori*,
concentrer parfaitement **LEP** *concentrare perfettamente*,
concentrer un bouillon **GLC** *concentrare un brodo*,
concentrer une sauce **GLC** *concentrare una salsa*,
concentrer un jus de cuisson en le faisant réduire **GLC** *concentrare un succo di cottura facendolo ridurre*,
concentrer un peu **GLC** *concentrare un poco*;
concher [kõʃe] **v.tr.** travailler le chocolat de couverture pour le rendre homogène et onctueux, **con la lavorazione, rendere omogeneo e cremoso il cioccolato di copertura**.
concher soigneusement **LEP** *rendere accuratamente omogeneo e cremoso il cioccolato di copertura*;
concocter [kõkõkte] **v.tr.** cuisiner, préparer, élaborer, **cucinare, elaborare**.
condimenter [kõdimãte] **v.tr.** ajouter des condiments à une préparation culinaire afin d'en relever la saveur, **condire**.
condimenter abondamment **LEP** *condire abbondantemente*,
condimenter auparavant **CVF** *condire prima*,
condimenter avec de la ciboule **GLC** *condire con cipollotto*,
condimenter avec de l'ail **LCR** *condire con aglio*,
condimenter avec de la marjolaine **GLC** *condire con maggiorana*,
condimenter avec de la muscade **CA** *condire con noce moscata*,
condimenter avec de la paprika **CVF** *condire con paprika*,

condimenter avec de l'estragon **GLC** *condire con dragoncello,*

condimenter avec de l'huile **GLC** *condire con olio,*

condimenter avec de l'oignon **GLC** *condire con cipolla,*

condimenter avec de l'origan **GLC** *condire con origano,*

condimenter avec des clous de girofle **GLC** *condire con chiodi di garofano,*

condimenter avec des échalotes **GLC** *condire con scalogni,*

condimenter avec du cerfeuil **CC** *condire con cerfoglio,*

condimenter avec du curry **LEP** *condire con curry,*

condimenter avec du gingembre **CC** *condire con zenzero,*

condimenter avec du laurier **LCR** *condire con alloro,*

condimenter avec du persil **GLC** *condire con prezzemolo,*

condimenter avec du thym **GLC** *condire con timo,*

condimenter bien **GLC** *condire bene,*

condimenter convenablement **LEP** *condire opportunamente,*

condimenter correctement **CC** *condire correttamente,*

condimenter des crêpes **CC** *condire delle crêpe,*

condimenter également **CC** *condire ugualmente,*

condimenter suffisamment **LEP** *condire sufficientemente,*

condimenter toujours **CA** *condire sempre,*

condimenter uniquement **LEP** *condire unicamente;*

condir [kɔ̃dir] **v.tr.** (*fr.ant.*) **v.** assaisonner

conduire [kɔ̃dɥir] **v.tr.** élaborer le développement d'une action, **condurre.**

conduire la cuisson à feu moyen **CVF** *condurre la cottura a fuoco medio,*

conduire la cuisson à feu vif **LEP** *condurre la cottura a fuoco vivo,*

conduire la cuisson lentement **CC** *condurre la cottura lentamente;*

confectionner [kɔ̃feksjɔ̃ne] **v.tr.** exécuter quelque chose dont la complexité plus ou moins grande exige plusieurs opérations; faire, fabriquer, composer, **preparare.**

confectionner avant **LEP** *preparare prima,*
confectionner bien **CA** *preparare bene,*
confectionner convenablement **CC** *preparare opportunamente,*

confectionner d'abord **LEP** *preparare prima,*
confectionner délicatement **CVF** *preparare delicatamente,*

confectionner des boulettes **GLC** *preparare delle polpette,*

confectionner des brochettes **CC** *preparare degli spiedini,*

confectionner des zestes **CA** *preparare delle scorze di agrumi,*

confectionner également **CC** *preparare ugualmente,*

confectionner encore **LEP** *preparare ancora,*

confectionner ensuite **CA** *preparare poi,*

confectionner ensemble **GLC** *preparare insieme,*

confectionner immédiatement **LEP** *preparare immediatamente,*

confectionner le fond de poêlage **GLC** *preparare il fondo di cottura di padella,*

confectionner minutieusement **CC** *preparare minuziosamente,*

confectionner parfaitement **CVF** *preparare perfettamente,*

confectionner préalablement **CA** *preparare prima di tutto,*

confectionner rapidement **LEP** *preparare rapidamente,*

confectionner soigneusement **CC** *preparare accuratamente,*

confectionner sommairement **LEP** *preparare sommariamente,*

confectionner une sauce **GLC** *preparare una salsa,*

confectionner un fourrage **GLC** *preparare un'imbottitura,*

confectionner un jus **LCR** *preparare un sugo;*

confire [kɔ̃fir] *v.tr.* **1.** conserver des fruits ou des légumes dans du sucre, de l'alcool ou du vinaigre, **candire**, **conservare in boccale**.
confire auparavant *LEP candire prima*,
confire au vinaigre *GLC conservare sott'aceto*,
confire bien *cc candire bene*,
confire délicatement *LEP candire delicatamente*,
confire des cornichons *GLC conservare dei cetrioli*,
confire des zestes *GLC candire delle scorze*,
confire soigneusement *cc candire accuratamente*,
confire un pâtisson *LCR candire una zucca pasticcina*;
2. conserver une viande ou une volaille dans sa propre graisse, **conservare**.
confire du porc *CVF conservare del maiale*,
confire un canard *GLC conservare un'anatra*,
confire pendant un certain temps *GLC conservare per un certo tempo*,
confire soigneusement *LEP conservare accuratamente*,
confire une oie *LEP conservare un'oca*,
confire uniquement *cc conservare unicamente*;
congeler [kɔ̃ʒle] *v.tr.* amener une viande, un légume, un fruit, etc. à basse température en vue d'une conservation prolongée, **congelare**.
congeler auparavant *cc congelare prima*,
congeler bien *LEP congelare bene*,
congeler correctement *CVF congelare correttamente*,
congeler de la viande *CVF congelare della carne*,
congeler des légumes *cc congelare delle verdure*,
congeler des poissons *cc congelare dei pesci*,
congeler directement *cc congelare direttamente*,
congeler également *ca congelare ugualmente*,
congeler ensemble *LEP congelare insieme*,
congeler ensuite *cc congelare poi*,
congeler entièrement *CVF congelare interamente*,

congeler éventuellement *cc congelare eventualmente*,
congeler facilement *CVF congelare facilmente*,
congeler hermétiquement *cc congelare ermeticamente*,
congeler immédiatement *CVF congelare immediatamente*,
congeler parfaitement *CVF congelare perfettamente*,
congeler uniquement *ca congelare unicamente*;
congeler (se) [sɔ̃kɔ̃ʒle] *v.intr.pron.* devenir solide sous l'effet du froid, **congelarsi**.
se congeler aisément *ca congelarsi agevolmente*,
se congeler facilement *cc congelarsi facilmente*;
conserver [kɔ̃serve] *v.tr.* garder quelque chose à sa disposition, **serbare**, **mantenere**.
conserver assez *cc conservare abbastanza*,
conserver attentivement *LEP conservare attentamente*,
conserver au chaud *GLC mantenere al caldo*,
conserver aussi *GLC conservare anche*,
conserver avec le vinaigre *GLC conservare con l'aceto*,
conserver bien *ca conservare bene*,
conserver convenablement *ca conservare opportunamente*,
conserver correctement *LEP conservare correttamente*,
conserver dans le réfrigérateur *LEP mantenere in frigorifero*,
conserver dans un récipient hermétique *LCR mantenere in un recipiente ermetico*,
conserver également *ca conservare anche*,
conserver éventuellement *LEP conservare eventualmente*,
conserver facilement *cc conservare facilmente*,
conserver hermétiquement *CVF conservare ermeticamente*,
conserver immédiatement *cc conservare immediatamente*,
conserver longtemps *GLC conservare tanto tempo*,

conserver longuement *LEP conservare a lungo*,
conserver parfaitement *GLC conservare perfettamenteamente*,
conserver précieusement *LEP conservare preziosamente*,
conserver seulement les plus belles feuilles d'un chou *GLC mantenere solo le più belle foglie di un cavolo*,
conserver soigneusement *CVF conservare accuratamente*,
conserver sous vide *CA mantenere sotto vuoto*,
conserver toujours *LEP conservare sempre*,
conserver uniquement *LEP conservare unicamente*;

conserver (se) [səkɔ̃sɛrve] *v.intr.pron.* être gardé dans son état, *conservarsi*.
se conserver au frais *GLC conservarsi al fresco*,
se conserver au réfrigérateur *GLC conservarsi in frigorifero*,
se conserver bien *LEP conservarsi bene*,
se conserver convenablement *CA conservarsi opportunamente*,
se conserver correctement *CC conservarsi correttamente*,
se conserver dans un pot en verre *GLC conservarsi in un boccale di vetro*,
se conserver facilement *GLC conservarsi facilmente*,
se conserver parfaitement *GLC conservarsi perfettamenteamente*;

consommer [kɔ̃sɔme] *v.tr.* **1.** absorber un aliment, une boisson, *assumere un alimento, una bevanda, consumare*.
consommer chaud *GLC consumare caldo*,
consommer copieusement *LEP consumare copiosamente*,
consommer correctement *LEP consumare correttamente*,
consommer d'abord *CC consumare prima*,
consommer également *CVF consumare ugualmente*,
consommer éventuellement *LEP consumare eventualmente*,

consommer excessivement *CA consumare eccessivamente*,
consommer fréquemment *CVF consumare frequentemente*,
consommer froid *GLC consumare freddo*,
consommer immédiatement *CA consumare immediatamente*,
consommer parfaitement *CC consumare perfettamenteamente*,
consommer principalement *LEP consumare principalmente*,
consommer rapidement *CC consumare rapidamente*,
consommer régulièrement *CVF consumare regolarmente*,
consommer souvent *CA consumare spesso*,
consommer suffisamment *LEP consumare sufficientemente*,
consommer tiède *GLC consumare tiepido*,
consommer toujours *CC consumare sempre*,
consommer uniquement *CVF consumare unicamente*;

2. prendre une boisson, une consommation dans un café, un restaurant, *prendere una consumazione un un bar, un ristorante*.
consommer la viande (faire) [kɔ̃sɔme la vjãd] *v.tr.* la faire tellement cuire que presque tout le suc soit dans le bouillon, *far consumare interamente la carne nel brodo*.
constater [kɔ̃state] *v.tr.* remarquer objectivement quelque chose, observer, *constatare*.
constater que le mélange fige *GLC constatare che il miscuglio si rapprende*;

constituer [kɔ̃stitue] *v.tr.* composer un ensemble en rassemblant les divers éléments, former, *costituire, formare*.
constituer auparavant *LEP formare prima*,
constituer correctement *CA formare correttamente*,
constituer d'abord *CA formare dapprima*,
constituer délicatement *CVF formare delicatamente*,
constituer des boules de pâte *GLC formare delle palline di pasta*,

constituer directement **cc** *formare direttamente,*
constituer également **LEP** *formare ugualmente,*
constituer ensemble **CA** *formare insieme,*
constituer ensuite **cc** *formare poi,*
constituer immédiatement **LEP** *formare immediatamente,*
constituer parfaitement **CA** *formare perfettamente,*
constituer préalablement **cc** *formare prima di tutto,*
constituer principalement **LEP** *formare principalmente,*
constituer rapidement **cc** *formare rapidamente,*
constituer séparément **CA** *formare separatamente,*
constituer soigneusement **LEP** *formare accuratamente,*
constituer sommairement **CA** *formare sommariamente,*
constituer toujours **CA** *formare sempre,*
constituer uniquement **LEP** *formare unicamente;*
consumer (se) [səkɔ̃sɥm] **v.pron.** être détruit, en particulier par le feu, **consumarsi**.
laisser le bois se consumer par le feu **GLC** *lasciare consumarsi il legno dal fuoco,*
se consumer complètement **cc** *consumarsi completamente,*
se consumer **LEP** doucement *consumarsi dolcemente,*
se consumer également **CVF** *consumarsi ugualmente,*
se consumer entièrement **cc** *consumarsi interamente,*
se consumer immédiatement **CVF** *consumarsi immediatamente,*
se consumer lentement **LEP** *consumarsi lentamente,*
se consumer parfaitement **cc** *consumarsi perfettamente,*
se consumer progressivement **CA** *consumarsi progressivamente,*
se consumer rapidement **LEP** *consumarsi rapidamente,*

se consumer régulièrement **CVF** *consumarsi regolarmente,*
se consumer trop **cc** *consumarsi troppo,*
se consumer uniquement **LEP** *consumarsi unicamente;*
contenir [kɔ̃tniʀ] **v.tr.** avoir telle capacité, en parlant d'un récipient, **contenere**.
contenir beaucoup **cc** *contenere molto,*
contenir bien **CVF** *contenere bene,*
contenir complètement **LEP** *contenere completamente,*
contenir convenablement **CA** *contenere opportunamente,*
contenir correctement **LEP** *contenere correttamente,*
contenir davantage **cc** *contenere maggiormente,*
contenir parfaitement **CVF** *contenere perfettamente,*
contenir un peu **CA** *contenere un poco,*
contenir suffisamment **LEP** *contenere sufficientemente,*
contenir uniquement **cc** *contenere unicamente,*
un plat assez grand pour contenir les huîtres **GLC** *un piatto abbastanza grande da contenere le ostriche;*
continuer [kɔ̃tinɥe] **v.tr.** assurer la suite d'une opération, **continuare, proseguire**.
continuer à remuer **GLC** *continuare a mescolare,*
continuer éventuellement **LEP** *continuare eventualmente,*
continuer graduellement **cc** *continuare gradualmente,*
continuer immédiatement **CVF** *continuare immediatamente,*
continuer la cuisson **GLC** *proseguire la cottura,*
continuer lentement **CA** *continuare lentamente,*
continuer longuement **LEP** *continuare a lungo,*
continuer parfaitement **LEP** *continuare perfettamente,*

continuer un peu **CA** *continuare un poco*,
continuer progressivement **CC** *continuare progressivamente*,

continuer rapidement **CVF** *continuare*,

continuer régulièrement **LEP** *continuare regolarmente*,

continuer soigneusement **CA** *continuare accuratamente*,

continuer toujours **CC** *continuare sempre*,

continuer uniquement **LEP** *continuare unicamente*;

contiser [kõtize] **v.tr.** inciser viande ou poisson afin d'y introduire des ingrédients, [steccare](#), [lardellare](#).

contiser avec des lamelles de truffe **GLC** *steccare con lamelle di tartufo*,

contiser délicatement **LEP** *steccare delicatamente*,

contiser éventuellement **CC** *lardellare eventualmente*,

contiser soigneusement **CA** *lardellare accuratamente*,

contiser une volaille **GLC** *lardellare un pollame*,

contiser un gibier **CC** *lardellare una selvaggina*,

contiser uniquement **LEP** *steccare unicamente*,

contiser un poisson **GLC** *steccare un pesce*;

contrôler [kõtɔʁle] **v.tr.** examiner quelque chose pour en vérifier la régularité, l'exactitude, [controllare](#).

contrôler attentivement **LEP** *controllare con attenzione*,

contrôler continuellement **CA** *controllare continuamente*,

contrôler également **CC** *controllare ugualmente*,

contrôler encore **CVF** *controllare ancora*,

contrôler ensuite **LEP** *controllare poi*,

contrôler éventuellement **CA** *controllare eventualmente*,

contrôler fréquemment **CC** *controllare frequentemente*,

contrôler immédiatement **LEP** *controllare immediatamente*,

contrôler la cuisson **GLC** *controllare la cottura*

contrôler la température **GLC** *controllare la temperatura*,

contrôler parfaitement **CVF** *controllare perfettamente*,

contrôler préalablement **CA** *controllare prima*,

contrôler rapidement **CVF** *controllare rapidamente*,

contrôler régulièrement **LEP** *controllare regolarmente*,

contrôler soigneusement **CC** *controllare accuratamente*,

contrôler souvent **CVF** *controllare spesso*,

contrôler toujours **CA** *controllare sempre*;

coquiller [køkije] **v.intr.** former des boursouflures en parlant de la croûte du pain, [gonfiarsi della crosta del pane](#).

corder [kɔʁde] **v.intr.** se dit d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre dont la consistance devient élastique, [si dice di una pasta o di una purea la cui consistenza diventa elastica](#).

corder (se) [səkɔʁde] **v.pron.** devenir filandreux, en parlant d'un légume, [sfilacciarsi](#).

corner [kɔʁne] **v.tr.** utiliser une corne ou une spatule en silicone pour nettoyer correctement un récipient, [utilizzare una spatola per pulire un recipiente](#).

corner délicatement **CC** *utilizzare delicatamente una spatola per pulire un recipiente*,

corner soigneusement **CC** *utilizzare accuratamente una spatola per pulire un recipiente*;

corriger [kɔʁize] **v.tr.** v. rectifier

corser [kɔʁse] **v.tr.** **1.** augmenter le goût d'un plat soit par l'ajout d'éléments soit par réduction, [dar corpo](#), [rinforzare](#), [insaporire](#).

corser avec de la glace de viande ou de poisson **LCR** *insaporire con glassa di carne o di pesce*,

corser bien **CA** *insaporire bene*,

corser davantage cc *insaporire maggiormente,*

corser ensuite LEP *insaporire poi,*

corser la crème LEP *insaporire la crema,*

corser la sauce en ajoutant des épices cc *insaporire la salsa aggiungendo delle spezie,*

corser le goût avec du sel CA *rinforzare il gusto con sale,*

corser le potage cc *insaporire il potage,*

corser uniquement LEP *insaporire unicamente,*

corser un plat CA *insaporire un piatto;*

2. additionner un vin d'alcool, *dar corpo ad un vino con l'aggiunta di alcol.*

coucher [kuʃe] v.tr. façonner une pâte, une crème ou une farce sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche à douille, *disporre una pasta, una crema o una farcia su una piastra da pasticceria per mezzo di una tasca.*

coucher auparavant CVF *disporre prima,*

coucher aussitôt GLC *disporre subito,*

coucher d'abord cc *disporre dapprima,*

coucher délicatement CA *disporre delicatamente,*

coucher des choux GLC *disporre degli impasti per pasticcini,*

coucher des éclairs GLC *disporre degli éclairs,*

coucher doucement LEP *disporre dolcemente,*

coucher la pâte sur une feuille de papier sulfurisé cc *disporre la pasta su un foglio di carta da forno,*

coucher rapidement LEP *disporre rapidamente,*

coucher soigneusement GLC *disporre accuratamente;*

coudre [kudʀ] v.tr. attacher par des points faits avec un fil passé dans une aiguille, *cucire.*

coudre aussitôt CVF *cucire subito,*

coudre bien CA *cucire bene,*

coudre complètement cc *cucire completamente,*

coudre correctement LEP *cucire correttamente,*

coudre délicatement GLC *cucire delicatamente,*

coudre ensuite CVF *cucire poi,*

coudre entièrement CA *cucire interamente,*

coudre éventuellement LEP *cucire eventualmente,*

coudre immédiatement cc *cucire immediatamente,*

coudre le ventre d'un poisson LCR *cucire il ventre di un pesce,*

coudre minutieusement LEP *cucire minuziosamente,*

coudre parfaitement CA *cucire perfettamente,*

coudre préalablement cc *cucire prima di tutto,*

coudre rapidement CVF *cucire rapidamente,*

coudre soigneusement LEP *cucire accuratamente,*

coudre un canard GLC *cucire un'anatra,*

coudre une oie GLC *cucire un'oca,*

coudre un poulet CVF *cucire un pollo,*

coudre une viande cc *cucire una carne;*

couler [kule] v.tr. **1.** faire passer un liquide d'un lieu à un autre, *far colare.*

couler attentivement LEP *far colare attentamente,*

couler auparavant cc *far colare prima,*

couler aussitôt cc *far colare subito,*

couler complètement cc *far colare completamente,*

couler correctement LEP *far colare correttamente,*

couler délicatement cc *far colare delicatamente,*

couler doucement CA *far colare dolcemente,*

couler également LEP *far colare ugualmente,*

couler encore CA *far colare ancora,*

couler ensemble CA *far colare insieme,*

couler ensuite CA *far colare poi,*

couler entièrement CVF *far colare interamente,*

couler éventuellement cc *far colare eventualmente,*

couler graduellement CVF *far colare gradualmente,*

couler immédiatement CVF *far colare immediatamente,*

couler la pâte en spirale GLC *far colare la pasta a spirale,*

couler le caramel sur un gâteau GLC *far colare il caramello su una torta,*

couler rapidement cc *far colare rapidamente,*

couler régulièrement CA *far colare regolarmente,*

couler soigneusement *LEP far colare accuratamente*;

2. verser de la gelée dans un pâté après cuisson, *versare della gelatina su un pasticcio dopo la cottura.*

3. remplir des empreintes ou des moules d'une préparation liquide ou pâteuse, *colare un liquido o una pasta in uno stampo.*

couler la pâte dans un moule *GLC colare la pasta in uno stampo*;

couler [kule] *v.intr.* se dit d'un fromage qui fond, *sciogliersi, liquefarsi di un formaggio.*

couper [kupe] *v.tr.* entamer quelque chose, sectionner avec un objet ou un instrument tranchant, diviser quelque chose, *tagliare, affettare.*

couper aisément *CA tagliare facilmente,*

couper à la mandoline *LEP tagliare con la mandolina,*

couper attentivement *CVF tagliare attentamente,*

couper au ciseaux *CA tagliare con le forbici,*

couper au couteau *LEP tagliare con il coltello,*

couper au robot *GLC tagliare con il robot da cucina,*

couper auparavant *cc tagliare prima,*

couper bien *CA tagliare bene,*

couper complètement *LEP tagliare completamente,*

couper convenablement *CVF tagliare opportunamente,*

couper correctement *CA tagliare correttamente,*

couper d'abord *cc tagliare prima,*

couper dans le sens de la hauteur *GLC tagliare nel senso dell'altezza,*

couper dans le sens de la longueur *LCR tagliare nel senso della lunghezza,*

couper dans le sens de l'équateur *GLC tagliare nel senso dell'equatore,*

couper davantage *LEP tagliare maggiormente,*

couper de la viande *CVF tagliare della carne,*

couper délicatement *CVF tagliare delicatamente,*

couper des boudins en rondelles *LCR tagliare dei sanguinacci in rondelle,*

couper des carottes *cc tagliare delle carote,*

couper des champignons *GLC tagliare dei funghi,*

couper des courgettes en rondelles *GLC tagliare delle zucchine in rondelle,*

couper des disques de pâte *GLC ritagliare dei dischi di pasta,*

couper des escalopes *LCR scaloppare,*

couper des fruits *GLC tagliare dei frutti,*

couper des gousses d'ail *LEP tagliare degli spicchi d'aglio,*

couper des légumes *GLC tagliare delle verdure,*

couper des oignons *GLC tagliare delle cipolle,*

couper des oignons dans le sens des méridiens *GLC tagliare delle cipolle in senso meridiano,*

couper des piments *CA tagliare dei pimenti,*

couper des poireaux en lamelles *GLC tagliare dei porri in lamelle,*

couper des pommes de terre *GLC tagliare delle patate,*

couper des radis *GLC tagliare dei ravanelli,*

couper des saucisses en rondelles *LEP tagliare delle salsicce in rondelle,*

couper des spaghettis en petits morceaux *LCR tagliare degli spaghetti a pezzettini,*

couper des tiges d'aillets *CVF tagliare dei gambi di aglio polianto,*

couper des tomates *GLC tagliare dei pomodori,*

couper des truffes *LCR tagliare dei tartufi,*

couper doucement *CA tagliare dolcemente,*

couper du beurre *GLC tagliare del burro,*

couper du fromage en lamelles *GLC tagliare del formaggio in lamelle,*

couper du jambon *GLC tagliare del prosciutto,*

couper du lard *GLC tagliare del lardo,*

couper du pain de campagne en canapés *LCR tagliare del pane casereccio in tartine,*

couper également *GLC tagliare ugualmente,*

couper en anneaux des poivrons *GLC tagliare dei peperoni ad anelli,*

couper en bandelettes *GLC tagliare a listarelle,*

couper en bâtonnets **GLC** *tagliare a bastoncini*,
couper en biais **GLC** *tagliare di traverso*,
couper en carrés **LCR** *tagliare a quadratini*,
couper en crayon le pied d'un champignon
GLC *tagliare a matita il piede di un fungo*,
couper en cubes **GLC** *tagliare a cubi*,
couper en dés **GLC** *tagliare a dadi*,
couper en deux **GLC** *tagliare in due*,
couper en escalopes **CC** *tagliare a fettine*,
couper en filaments **CVF** *tagliare in filamenti*,
couper en lamelles **GLC** *tagliare in lamelle*,
couper en lanières **GLC** *tagliare a striscioline*,
couper en lanières le manteau d'un encornet
GLC *tagliare a striscioline il mantello di un calamaro*,
couper en lardons **GLC** *tagliare in lardelli*,
couper en morceaux **GLC** *tagliare a pezzi*,
couper en noisettes **LCR** *tagliare a piccole noci*,
couper en parts **GLC** *tagliare in parti*,
couper en petits morceaux **CA** *tagliare a tocchetti*,
couper en quartiers **LEP** *tagliare in quarti*,
couper en quatre **CC** *tagliare in quattro*,
couper en rectangles **CVF** *tagliare in rettangoli*,
couper en rondelles **GLC** *tagliare in rondelle*,
couper en rouelles **GLC** *tagliare a rondelle*,
couper en sifflets des poireaux **LEP** *tagliare obliquamente dei porri*,
couper ensuite **GLC** *tagliare dopo*,
couper entièrement **CC** *tagliare interamente*,
couper en tranches **CA** *tagliare a fette*,
couper en tronçons **LCR** *tagliare a pezzi*,
couper éventuellement **LEP** *tagliare eventualmente*,
couper facilement **CVF** *tagliare facilmente*,
couper finement **GLC** *tagliare finemente*,
couper grossièrement **GLC** *tagliare grossolanamente*,
couper horizontalement **LCR** *tagliare orizzontalmente*,
couper immédiatement **CA** *tagliare immediatamente*,
couper la tête d'un poisson **GLC** *tagliare la testa di un pesce*,

couper le lapin en morceaux **GLC** *tagliare il coniglio a pezzi*,
couper les bords d'une pâte **LEP** *tagliare i bordi di una pasta*,
couper les extrémités d'un concombre **GLC**
tagliare le estremità di un cetriolo,
couper les fonds des artichauts **LCR** *tagliare i fondi dei carciofi*,
couper les nageoires d'un poisson **GLC** *tagliare le pinne d'un pesce*,
couper les pieds des cèpes **GLC** *tagliare i piedi dei porcini*,
couper l'excédent **GLC** *tagliare l'eccedente*,
couper minutieusement **CC** *tagliare minuziosamente*,
couper parfaitement **LEP** *tagliare perfettamente*,
couper peu **CVF** *tagliare poco*,
couper plus **CA** *tagliare di più*,
couper préalablement **CVF** *tagliare prima di tutto*,
couper régulièrement **GLC** *tagliare regolarmente*,
couper seulement **CC** *tagliare solamente*,
couper soigneusement **LEP** *tagliare accuratamente*,
couper un biscuit **CA** *tagliare un biscotto*,
couper un boudin en rondelles **GLC** *tagliare un sanguinaccio in rondelle*,
couper un canard **LCR** *tagliare un'anatra*,
couper un chou **LCR** *tagliare un cavolo*,
couper un corossol **GLC** *tagliare una graviola*,
couper une baguette en rondelles **CC** *tagliare una baguette in rondelle*,
couper une baguette en tranches **GLC** *tagliare una baguette a fette*,
couper une chair en filets **GLC** *tagliare una carne a filetti*,
couper une couenne **CVF** *tagliare una cotenna*,
couper une poitrine de lard en lardons **LCR**
tagliare una pancetta in lardelli,
couper une pomme **CA** *tagliare una mela*,
couper une poularde **GLC** *tagliare una pollastra*,
couper uniquement **CVF** *tagliare unicamente*,
couper un peu **CA** *tagliare un poco*,

couper un poisson en darnes **GLC** *tagliare un pesce in tranci,*

couper un poisson en deux **GLC** *tagliare un pesce in due,*

couper un poulet **LCR** *tagliare un pollo,*

couper un rôti en tranches **GLC** *tagliare a fette un arrosto,*

couper un saucisson en rondelles **LEP** *tagliare a fette un salame,*

couper verticalement **CVF** *tagliare verticalmente;*

couper en brunoise [kupe ã brynwaz] **v.tr.** couper des légumes en gros dés, **tagliare le verdure a dadoni.**

couper en chiffonnade [kupe ã jifɔnad] **v.tr.** couper en fines lanières, **tagliare a striscioline, tagliare a chiffonnade.**

couper en chiffonnade la laitue **LCR** *tagliare a chiffonnade la lattuga,*

couper en chiffonnade la salade **LCR** *tagliare a chiffonnade l'insalata,*

couper en chiffonnade l'endive **GLC** *tagliare a chiffonnade l'indivia,*

couper en chiffonnade les épinards **CA** *tagliare a chiffonnade gli spinaci,*

couper en chiffonnade l'oseille **GLC** *tagliare a chiffonnade l'acetosella*

couper en jardinière [kupe ã zardinjɛR] **v.tr.** couper des légumes en petits dés, **tagliare le verdure a piccoli dadi.**

couper en julienne [kupe ã zylien] **v.tr.** couper des légumes en fins bâtonnets, **tagliare le verdure a striscioline, tagliare a julienne.**

couper des carottes en julienne **LEP** *tagliare delle carote a julienne,*

couper en fine julienne **GLC** *tagliare finemente a julienne,*

couper en julienne des blancs de poireau **LCR** *tagliare a julienne le parti bianche del porro,*

couper le céleri en julienne **GLC** *tagliare il sedano a julienne,*

couper le poulet en julienne **GLC** *tagliare il pollo a julienne;*

couper en paysanne [kupe ã peizan] **v.tr.** couper des légumes en lamelles carrées ou

triangulaires, **tagliare le verdure a striscioline quadrate o triangolari.**

couvrir [kuvrir] **v.tr.** placer ou protéger une préparation avec un couvercle, un linge humide, un papier film, **coprire, ricoprire.**

couvrir à demi **GLC** *coprire a metà,*

couvrir à hauteur **LCR** *coprire a filo,*

couvrir auparavant **CA** *coprire prima,*

couvrir avant **CC** *coprire prima,*

couvrir avec un linge **LEP** *coprire con un canovaccio,*

couvrir bien **GLC** *coprire bene,*

couvrir complètement **CVF** *coprire completamente,*

couvrir convenablement **LEP** *coprire opportunamente,*

couvrir correctement **CVF** *coprire correttamente,*

couvrir d'abord **CA** *coprire prima,*

couvrir davantage **CC** *coprire maggiormente,*

couvrir d'eau **GLC** *ricoprire d'acqua,*

couvrir de bouillon **GLC** *ricoprire di brodo,*

couvrir d'une feuille d'aluminium **LCR** *coprire con un foglio d'alluminio,*

couvrir d'un film **GLC** *coprire con un film,*

couvrir d'un papier d'aluminium **LEP** *coprire con un foglio d'alluminio,*

couvrir encore **LEP** *coprire ancora,*

couvrir ensuite **CVF** *coprire poi,*

couvrir entièrement **CC** *coprire interamente,*

couvrir éventuellement **CC** *coprire eventualmente,*

couvrir hermétiquement **GLC** *coprire ermeticamente,*

couvrir immédiatement **CA** *coprire immediatamente,*

couvrir largement **LCR** *coprire bene,*

couvrir minutieusement **LEP** *coprire minuziosamente,*

couvrir parfaitement **CVF** *coprire perfettamente,*

couvrir partiellement **GLC** *coprire parzialmente,*

couvrir préalablement **CVF** *coprire prima di tutto,*

couvrir rapidement pour éviter l'évaporation
GLC *coprire rapidamente per evitare l'evaporazione,*

couvrir régulièrement CC *coprire regolarmente,*

couvrir soigneusement CA *coprire accuratamente,*

couvrir suffisamment LEP *coprire sufficientemente,*

couvrir toujours CVF *coprire sempre,*

couvrir une casserole GLC *coprire una casseruola,*

couvrir une cocotte CVF *coprire una cocotte,*

couvrir une marmite GLC *coprire una marmitta,*

couvrir une sauteuse LCR *coprire una sauteuse,*

couvrir uniquement CA *coprire unicamente,*

couvrir un peu CC *coprire un poco;*

crémer [krɛmɛ] v.tr. 1. ajouter de la crème, [aggiungere della panna.](#)

crémer bien *aggiungere bene della panna,*

crémer délicatement *aggiungere delicatamente panna,*

crémer ensuite *aggiungere poi panna,*

crémer éventuellement *aggiungere eventualmente panna,*

crémer légèrement *aggiungere leggermente panna,*

crémer suffisamment *aggiungere sufficientemente panna,*

crémer une sauce GLC *aggiungere panna a una salsa,*

crémer un peu *aggiungere un poco di panna,*

crémer un potage GLC *aggiungere panna a un potage;*

2. rendre moussieux et crémeux un mélange en fouettant énergiquement, [rendere cremoso.](#)

creuser [krøʒe] v.tr. faire une cavité en enlevant de la matière, [incavare, scavare.](#)

creuser avec une cuillère LEP *incavare con un coltello,*

creuser bien CC *incavare bene,*

creuser complètement CA *incavare completamente,*

creuser convenablement CVF *incavare opportunamente,*

creuser correctement LEP *incavare correttamente,*

creuser d'abord CVF *incavare prima,*

creuser délicatement LEP *incavare delicatamente,*

creuser doucement CA *incavare dolcemente,*

creuser ensuite CC *incavare poi,*

creuser entièrement LEP *incavare interamente,*

creuser facilement CC *incavare facilmente,*

creuser immédiatement CVF *incavare immediatamente,*

creuser légèrement CA *scavare leggermente,*

creuser minutieusement LEP *incavare minuziosamente,*

creuser parfaitement CVF *incavare perfettamente,*

creuser partiellement LEP *incavare parzialmente,*

creuser rapidement LEP *incavare rapidamente,*

creuser soigneusement LEP *incavare accuratamente,*

creuser sommairement CC *incavare sommariamente,*

creuser suffisamment CC *incavare sufficientemente,*

creuser une aubergine CA *incavare una melanzana,*

creuser une courgette CC *incavare una zucchini,*

creuser une pastèque CVF *incavare un'anguria,*

creuser une poire CC *incavare una pera,*

creuser une pomme CA *incavare una mela,*

creuser une tomate CC *incavare un pomodoro,*

creuser un légume CVF *incavare un ortaggio,*

creuser un melon CVF *incavare un melone,*

creuser un navet LEP *incavare una rapa,*

creuser un peu CVF *incavare un poco,*

creuser un potiron LEP *incavare una zucca,*

creuser un puits dans la farine GLC *scavare un pozzo nella farina;*

crever [krøʒe] v.tr. 1. faire un trou dans quelque chose, le faire céder, [forare, bucare.](#)
crever la pâte avec les doigts pour la faire

retomber **CA** *bucare la pasta con le dita per farla sgonfiare,*

crever sept fois la croûte qui se forme à la cuisson d'un cassoulet **GLC** *bucare sette volte la crosta che si forma alla cottura di un cassoulet;*

2. faire gonfler un céréale à l'eau bouillante, **far gonfiare un cereale con una breve cottura.**

crever des grains de riz **LCR** *far gonfiare dei chicchi di riso;*

cribler [krible] **v.tr.** passer des produits à travers un crible, **setacciare.**

cribler auparavant **cc** *setacciare prima,*

cribler délicatement **cc** *setacciare delicatamente,*

cribler ensemble **cc** *setacciare insieme,*

cribler le blé **LEP** *setacciare il grano,*

cribler le couscous **cc** *setacciare il couscous,*

cribler minutieusement **LEP** *setacciare minuziosamente,*

cribler parfaitement **cc** *setacciare perfettamente,*

cribler soigneusement **LEP** *setacciare accuratamente;*

cristalliser [kristalize] **v.intr.** passage du sucre à l'état de cristaux, **il cristallizzarsi dello zucchero.**

cristalliser [kristalize] **v.tr.** recouvrir un apprêt de sucre, enduire un verre dans du sucre cristallisé, **ricoprire una preparazione di zucchero, zuccherare i bordi di un bicchiere.**

cristalliser auparavant **cc** *zuccherare prima i bordi di un bicchiere,*

cristalliser délicatement **LEP** *zuccherare delicatamente i bordi di un bicchiere,*

cristalliser ensuite **cc** *zuccherare poi i bordi di un bicchiere,*

cristalliser légèrement **LEP** *zuccherare leggermente i bordi di un bicchiere,*

cristalliser les bords d'un verre **cc** *zuccherare i bordi di un bicchiere,*

cristalliser préalablement **LEP** *zuccherare prima di tutto i bordi di un bicchiere,*

cristalliser soigneusement **cc** *zuccherare accuratamente i bordi di un bicchiere,*

cristalliser toujours **LEP** *zuccherare sempre i bordi di un bicchiere,*

laisser cristalliser auparavant **LEP** *lasciare cristallizzare prima,*

laisser cristalliser au réfrigérateur **GLC** *lasciare cristallizzare in frigorifero,*

laisser cristalliser pendant deux heures **GLC** *lasciare cristallizzare per due ore;*

croiser [krwaze] **v.tr.** disposer en forme de croix, **incrociare.**

croiser délicatement **GLC** *incrociare delicatamente,*

croiser les fils de caramel pour obtenir un quadrillage **GLC** *incrociare i fili di caramello per ottenere una quadrettatura,*

croiser parfaitement **LEP** *incrociare perfettamente,*

croiser soigneusement **LEP** *incrociare accuratamente;*

croquer [krɔke] **v.tr.** **1.** broyer sous la dent avec un bruit sec et cassant, **sgranocchiare.**

croquer des amandes **LCR** *sgranocchiare delle mandorle,*

croquer des biscottes **GLC** *sgranocchiare delle fette biscottate,*

croquer des biscuits **GLC** *sgranocchiare dei biscotti,*

croquer des bombons **GLC** *sgranocchiare delle caramelle,*

croquer des dragées **GLC** *sgranocchiare dei confetti,*

croquer des gâteaux secs **GLC** *sgranocchiare dei biscottini,*

croquer des gaufrettes **GLC** *sgranocchiare dei wafer,*

croquer des noisettes **LCR** *sgranocchiare delle noccioline,*

croquer des pralines **GLC** *sgranocchiare delle praline,*

croquer des radis **GLC** *sgranocchiare dei ravanelli,*

croquer facilement **LEP** *sgranocchiare facilmente,*

croquer un croûton **GLC** *sgranocchiare dei crostini,*

croquer un fruit **GLC** *sgranocchiare un frutto*,
croquer un morceau de sucre **GLC**
sgranocchiare una zolletta di zucchero;

2. manger, **mangiare**.

croustiller [krustije] **v.tr.** v. croûter **v.tr.**

croûter [krute] **v.intr.** durcir à l'air, se
raffermir de chocolat, de biscuits, ou par
cuisson de rôti, de pain, **crostare**.

laisser croûter à température ambiante **cc**
lascia crostare a temperatura ambiente,

laisser croûter correctement **cc** *lascia*
crostare correttamente,

laisser croûter directement **cc** *lascia crostare*
direttamente,

laisser croûter ensuite **LEP** *lascia crostare poi*,

laisser croûter légèrement **ca** *lascia crostare*
leggermente,

laisser croûter les macarons 2 heures **cc**
lascia crostare i macaron 2 ore,

laisser croûter parfaitement **LEP** *lascia*
crostare perfettamente,

laisser croûter suffisamment **cvf** *lascia*
crostare sufficientemente,

laisser croûter **cc** toujours *sempre*;

croûter [krute] **v.tr.** manger, casser la
croûte, **mangiare**, **sbafare**.

croûtonner [krutɔne] **v.tr.** v. croûter **v.tr.**

cuire [kɥir] **v.tr.** soumettre à l'action d'une
source de chaleur un aliment pour le rendre
propre à la consommation, **cuocere**.

cuire à bon bouillons **LCR** *far bollire a fuoco*
vivo,

cuire à couvert **GLC** *cuocere con il coperchio*,

cuire à découvert **GLC** *cuocere senza*
coperchio,

cuire à feu doux **GLC** *cuocere a fuoco lento*,

cuire à feu modéré **LCR** *cuocere a fuoco*
moderato,

cuire à feu moyen **LEP** *cuocere a fuoco medio*,

cuire à feu vif **GLC** *cuocere a fuoco vivace*,

cuire à frémissement **GLC** *cuocere a bollore*,

cuire à la braise **GLC** *cuocere alla brace*,

cuire à la broche **GLC** *cuocere allo spiedo*,

cuire à la cocotte **GLC** *cuocere in cocotte*,

cuire à la poêle **LCR** *cuocere in padella*,

cuire à la vapeur **GLC** *cuocere a vapore*,

cuire à l'eau bouillante **GLC** *cuocere in acqua*
bollente,

cuire à l'étuvée **GLC** *stufare*,

cuire à petits bouillons **GLC** *cuocere a piccoli*
bollori,

cuire à petits bouillottements **ca** *cuocere a*
piccoli sobbollimenti,

cuire à petit feu **GLC** *cuocere a fuoco lento*,

cuire à petits frémissements **cvf** *cuocere a*
piccoli bollori,

cuire assez **LEP** *cuocere abbastanza*,

cuire attentivement **cc** *cuocere attentamente*,

cuire au barbecue **LEP** *cuocere al barbecue*,

cuire au four **GLC** *cuocere al forno*,

cuire au micro-ondes **ca** *cuocere al*
microonde,

cuire auparavant **LEP** *cuocere prima*,

cuire aussi **LEP** *cuocere anche*,

cuire aussitôt **LEP** *cuocere subito*,

cuire avant **cc** *cuocere prima*,

cuire beaucoup **LEP** *cuocere molto*,

cuire bien **LCR** *cuocere bene*,

cuire complètement **LEP** *cuocere*
completamente,

cuire correctement **LEP** *cuocere correttamente*,

cuire d'abord **LEP** *cuocere prima*,

cuire dans du sirop **LEP** *giulebbare*,

cuire dans un autocuiseur **ca** *cuocere in una*
pentola a pressione,

cuire dans un bouillon **GLC** *brodettare*,

cuire davantage **cc** *cuocere maggiormente*,

cuire des crêpes dans une poêle **GLC** *cuocere*
delle crêpe in una padella,

cuire des légumes **cc** *cuocere delle verdure*,

cuire des pâtes **GLC** *cuocere della pasta*,

cuire directement **LCR** *cuocere direttamente*,

cuire doucement **GLC** *cuocere dolcemente*,

cuire du riz **GLC** *cuocere del riso*,

cuire également **GLC** *cuocere ugualmente*,

cuire en brochettes des gambas **GLC** *cuocere*
dei gamberoni allo spiedo,

cuire encore **LCR** *cuocere ancora*,

cuire en sauce **GLC** *cuocere nella salsa*,

cuire ensemble **GLC** *cuocere insieme*,

cuire ensuite **LEP** *cuocere poi*,

cuire entièrement *LEP cuire interamente,*
cuire éventuellement *CA cuocere eventualmente,*
cuire excessivement *CC cuocere eccessivamente,*
cuire immédiatement *CVF cuire immediatamente,*
cuire jusqu'à ébullition *GLC cuire fino ad ebollizione,*
cuire lentement *CC cuire lentamente,*
cuire longtemps *CVF cuire molto tempo,*
cuire longuement *GLC cuire a lungo,*
cuire parfaitement *LEP cuire perfettamente,*
cuire pendant un certain temps *CA cuire per un certo tempo,*
cuire préalablement *CA cuire innanzitutto,*
cuire rapidement *GLC cuire rapidamente,*
cuire régulièrement *LCR cuire regolarmente,*
cuire séparément *LCR cuire separatamente,*
cuire sous la cendre *GLC cuire sotto la cenere,*
cuire suffisamment *CC cuire sufficientemente,*
cuire toujours *CC cuire sempre,*
cuire trop *CA cuire troppo,*
cuire une omelette *GLC cuire una omelette,*
cuire uniformément *LEP cuire uniformemente,*
cuire uniquement *LCR cuire unicamente,*
cuire un peu *CC cuire un poco,*
cuire vivement *CVF cuire vivacemente;*
cuire à blanc [kɥir a blɑ̃] *v.tr.* **1.** cuire un fond de tarte avant d'ajouter sa garniture, *cottura in bianco, è necessaria per preparare delle torte il cui ripieno non necessita di cottura in forno.*
cuire à blanc une quiche *LCR cuire in bianco una quiche,*
cuire à blanc une tarte *LCR cuire in bianco una torta;*
2. cuire vivement un produit avec du jus de citron, du beurre et très peu d'eau, *cuocere con succo di limone, burro e poca acqua a fuoco vivo.*
cuire à blanc des champignons *GLC cuire in bianco dei funghi;*

cuire à cœur [kɥir a kœr] *v.tr.* cuire quelque chose jusqu'en son cœur, *cuocere fino al cuore, fino al centro.*

cuire à cœur un gâteau *CA cuire una torta fino al centro;*

cuire à la ficelle [kɥir a la fisɛl] *v.tr.* cuire un morceau de viande sur le feu en l'attachant avec une ficelle que l'on fait enrouler, *cuocere qualcosa sul fuoco tenendola legata con uno spago.*

cuire à la ficelle du bœuf *LCR cuire allo spago del manzo,*

cuire à la ficelle une volaille *GLC cuire allo spago un pollame,*

cuire à la ficelle un gigot *GLC cuire allo spago un cosciotto,*

cuire à la ficelle un poulet *LCR cuire allo spago un pollo;*

cuire à la grecque [kɥir a la grɛk] *v.tr.* cuire des légumes dans une émulsion d'huile, de vin blanc, de jus de citron, aromatisée à la coriandre, *cuocere dei legumi in una emulsione di olio, vino bianco e succo di limone aromatizzata con coriandolo.*

cuire à la nage [kɥir a la naʒ] *v.tr.* cuire dans un court-bouillon aromatisé des crustacés ou des poissons, *lessare pesce o crostacei in una sorta di brodo aromatizzato.*
cuire à la nage des coquilles Saint-Jacques *LCR cuire in brodo aromatizzato delle capesante,*

cuire à la nage des écrevisses *LCR cuire in brodo aromatizzato dei gamberi,*

cuire à la nage des homards *GLC cuire in brodo aromatizzato degli astici;*

cuire à la nappe [kɥir a la nap] *v.tr.* cuire à feu doux en remuant constamment à la spatule jusqu'au moment où la préparation commencent à s'épaissir, *cuocere à la nappe.*
cuire à la nappe du sucre *LCR cuire à la nappe dello zucchero,*

cuire à la nappe une confiture *GLC cuire à la nappe una confettura,*

cuire à la nappe une crème anglaise *GLC cucinare à la nappe una crema inglese;*

cuire à l'anglaise [kɥiʁ a lɑ̃glɛz] *v.tr.*
cuire dans de l'eau bouillante salée, [cuocere nell'acqua bollente salata](#).

cuire à la plancha [kɥiʁ a la plɑ̃tʃa] *v.tr.*
cuire sur une plaque de fonte ou d'acier, [cuocere alla piastra](#).

cuire à point [kɥiʁ a pwɛ̃] *v.tr.* cuire une viande saisie à l'extérieur et rose au centre, [cuocere a puntino](#).

cuire al dente [kɥiʁ al dɑ̃tɛ] *v.tr.* cuisson qui doit préserver la consistance d'un aliment, [cuocere al dente](#).

cuire des légumes al dente *GLC* *cuocere al dente delle verdure*,

cuire des pâtes al dente *GLC* *cuocere della pasta al dente*;

cuire au bain-marie [kɥiʁ o bɛ̃mari] *v.tr.*
mode de cuisson consistant à placer la préparation dans un récipient plongé dans un autre rempli d'eau en ébullition, [cuocere a bagnomaria](#).

faire cuire au bain-marie pendant un certain temps *LEP* *far cuocere a bagnomaria per un certo tempo*;

cuire au bleu [kɥiʁ o blø] *v.tr.* cuire un poisson vivant ou très frais en le plongeant dans un court-bouillon vinaigré et assaisonné, en ébullition, [cuocere un pesce tuffandolo vivo o fresco in un liquido bollente](#), [cuocere al blu](#).

cuire au bleu une truite *LCR* *cuocere al blu una trota*;

cuire au grand cassé [kɥiʁ o grɑ̃ kase] *v.tr.* cuisson du sucre à 140-145° dans laquelle quand on le tire entre les doigts il se casse facilement, [cottura al gran cassé: cottura dello zucchero che corrisponde ai 145-150° nella quale si forma un filamento che immerso in acqua si tira in un filo e si spezza immediatamente](#).

cuire jusqu'au grand cassé *GLC* *cuocere fino al gran cassé*;

cuire au petit cassé [kɥiʁ o pɑ̃ti kase] *v.tr.* [cottura al piccolo cassé: cottura dello](#)

[zucchero che corrisponde ai 132-140° nella quale si forma un filamento che immerso in acqua si tira come un elastico che resta tale](#).

cuire jusqu'au petit cassé *GLC* *cuocere fino al piccolo cassé*;

cuire en papillote [kɥiʁ ɑ̃ papijɔt] *v.tr.*
cuire au four dans une feuille de papier sulfurisé, [cuocere al cartoccio](#).

cuire des aubergines en papillote *CC* *cuocere delle melanzane al cartoccio*,

cuire des filets de sandre en papillote *LEP* *cuocere dei filetti di lucioperca al cartoccio*,

cuire des fruits en papillote *CC* *cuocere dei frutti al cartoccio*,

cuire des oignons en papillote *CC* *cuocere delle cipolle al cartoccio*,

cuire des poissons en papillote *GLC* *cuocere dei pesci al cartoccio*,

cuire des poivrons en papillote *CC* *cuocere dei peperoni al cartoccio*,

cuire des pommes de terre en papillote *CA* *cuocere delle patate al cartoccio*,

cuire des Saint-Jacques en papillote *CVF* *cuocere delle capesante al cartoccio*,

cuire également *CA* *cuocere ugualmente al cartoccio*,

cuire ensemble *GLC* *cuocere insieme al cartoccio*,

cuire entièrement *CVF* *cuocere interamente al cartoccio*,

cuire toujours *CA* *cuocere sempre al cartoccio*,

cuire un cabillaud en papillote *LEP* *cuocere un merluzzo al cartoccio*,

cuire une daurade en papillote *LEP* *cuocere una orata al cartoccio*,

cuire une truite en papillote *LEP* *cuocere una trota al cartoccio*,

cuire uniquement *CVF* *cuocere unicamente al cartoccio*,

cuire un lapin en papillote *LEP* *cuocere un coniglio al cartoccio*,

cuire un saumon en papillote *CC* *cuocere un salmone al cartoccio*,

cuire un turbot en papillote *CC* *cuocere un rombo al cartoccio*;

cuire en robe des champs [kɥir ã ʁɔb de fã] *v.tr.* cuire des pommes de terre avec la peau, **cuocere le patate con la buccia.**

cuisiner [kɥizine] *v.tr.* préparer, accommoder un plat, des mets, **cucinare.**

cuisiner auparavant *LEP cucinare prima,*

cuisiner aussitôt *cc cucinare subito,*

cuisiner avant *cc cucinare prima,*

cuisiner bien *LEP cucinare bene,*

cuisiner correctement *cc cucinare correttamente,*

cuisiner d'abord *LEP cucinare dapprima,*

cuisiner ensemble *cc cucinare insieme,*

cuisiner ensuite *cc cucinare poi,*

cuisiner fréquemment *cc cucinare frequentemente,*

cuisiner immédiatement *LEP cucinare immediatamente,*

cuisiner lentement *CVF cucinare lentamente,*

cuisiner le poisson *CVF cucinare il pesce,*

cuisiner le riz *LEP cucinare il riso,*

cuisiner les pâtes *cc cucinare la pasta,*

cuisiner longtemps *cc cucinare tanto tempo,*

cuisiner longuement *cc cucinare a lungo,*

cuisiner parfaitement *CVF cucinare perfettamente,*

cuisiner préalablement *LEP cucinare prima di tutto,*

cuisiner principalement *cc cucinare principalmente,*

cuisiner rapidement *cc cucinare rapidamente,*

cuisiner régulièrement *CVF cucinare regolarmente,*

cuisiner seulement *LEP cucinare solamente,*

cuisiner soigneusement *cc cucinare accuratamente,*

cuisiner sommairement *cc cucinare sommariamente,*

cuisiner souvent *CVF cucinare spesso,*

cuisiner toujours *LEP cucinare sempre,*

cuisiner uniquement *cc cucinare unicamente;*

culotter [kylɔte] *v.tr.* **1.** brûler le fond d'une casserole ou la préparation d'un gâteau, **bruciare il fondo di una pentola o di una torta.**

2. rincer une poêle à l'eau chaude après usage

sans détergent puis l'essuyer, **pulire una padella con acqua calda senza detersivo e poi asciugarla.**

3. rendre une poêle noire après plusieurs utilisations, prête pour la cuisson qui peut se faire avec très peu de matière grasse, **padella diventata antiaderente dopo molteplici cotture.**

d

danser devant le buffer [dãse dävãlbyfɛ] *v.intr.* avoir faim, *essere affamato*.

danser une pâte [dãse yn pat] *v.tr.* travailler une pâte avec les mains, *lavorare una pasta con le mani*.

dauber [dobe] *v.tr.* accommoder une viande en daube, c'est-à-dire faire cuire à l'étouffée dans un récipient fermé, *stufare*.

dauber bien cc *stufare bene*,

dauber du bœuf *LEP* *stufare del manzo*,

dauber du cochon cc *stufare del maiale*,

dauber également *LEP* *stufare ugualmente*,

dauber longuement *LEP* *stufare a lungo*,

dauber parfaitement cc *stufare perfettamente*;

déballer [debale] *v.tr.* extraire un objet de son emballage, *sballare*, *disimballare*.

déballer attentivement cc *sballare attentamente*,

déballer auparavant *LEP* *sballare prima*,

déballer aussitôt cc *sballare subito*,

déballer avant *LEP* *sballare prima*,

déballer bien cc *sballare bene*,

déballer complètement *LEP* *sballare completamente*,

déballer correctement *LEP* *sballare correttamente*,

déballer d'abord cc *sballare dapprima*,

déballer délicatement *LEP* *sballare delicatamente*,

déballer doucement cc *sballare dolcemente*,

déballer ensuite *LEP* *sballare poi*,

déballer immédiatement cc *sballare immediatamente*,

déballer la bûche du papier sulfurisé *CVF* *sballare la bûche dalla carta da forno*,

déballer la viande cc *disimballare la carne*,

déballer lentement *LEP* *sballare lentamente*,

déballer le poisson cc *disimballare il pesce*,

déballer les légumes cc *disimballare le verdure*,

déballer minutieusement *LEP* *sballare minuziosamente*,

déballer parfaitement cc *sballare perfettamente*,

déballer préalablement *LEP* *sballare prima di tutto*,

déballer rapidement cc *sballare rapidamente*,

déballer soigneusement *sballare accuratamente*,

déballer toujours cc *sballare sempre*;

débarder [debarde] *v.tr.* retirer la barde de lard, *ritirare il lardello*.

débarder complètement *CA* *ritirare completamente il lardello*,

débarder correctement cc *ritirare correttamente il lardello*,

débarder des cailles cc *ritirare il lardello dalle quaglie*,

débarder des paupiettes *ritirare il lardello dagli involtini*,

débarder parfaitement *LEP* *ritirare perfettamente il lardello*,

débarder soigneusement *CVF* *ritirare accuratamente il lardello*,

débarder une dinde *GLC* *ritirare il lardello da una tacchina*,

débarder une pintade *LEP* *ritirare il lardello da una faraona*,

débarder un rôti *LCR* *ritirare il lardello da un arrosto*,

débarder une volaille *GLC* *ritirare il lardello da un pollame*,

débarder un filet *GLC* *ritirare il lardello da un filetto*;

débarrasser [debarase] *v.tr.* **1.** enlever, retirer, *liberare*, *ripulire*.

débarrasser attentivement cc *liberare con attenzione*,

débarrasser auparavant *LEP liberare prima,*
débarrasser aussitôt *LEP liberare subito,*
débarrasser avant *cc liberare prima,*
débarrasser bien *LEP liberare bene,*
débarrasser complètement *cc liberare completamente,*
débarrasser correctement *LEP liberare correttamente,*
débarrasser d'abord *cc liberare dapprima,*
débarrasser délicatement *cc liberare delicatamente,*
débarrasser des anchois du sel *LCR liberare dal sale delle acciughe,*
débarrasser également *ca liberare anche,*
débarrasser ensuite *LEP liberare poi,*
débarrasser entièrement *ca liberare interamente,*
débarrasser éventuellement *LEP liberare eventualmente,*
débarrasser facilement *cc liberare facilmente,*
débarrasser immédiatement *LEP liberare immediatamente,*
débarrasser le céleri de ses fils *GLC liberare il sedano dai filamenti,*
débarrasser les poivrons des pépins *LCR liberare i peperoni dai semi,*
débarrasser les légumes de la terre *ca liberare le verdure dalla terra,*
débarrasser les palourdes de leur coquille *LEP liberare le vongole dal loro guscio,*
débarrasser minutieusement *LEP liberare minuziosamente,*
débarrasser parfaitement *CVF liberare perfettamente,*
débarrasser préalablement *ca liberare prima di tutto,*
débarrasser rapidement *cc liberare rapidamente,*
débarrasser régulièrement *CVF liberare regolarmente,*
débarrasser seulement *LEP liberare solamente,*
débarrasser soigneusement *LCR liberare accuratamente,*
débarrasser un aliment de la cocotte *GLC togliere il cibo dalla cocotte,*

débarrasser un chou de ses côtes *GLC liberare un cavolo dalle sue costole,*
débarrasser une viande de sa graisse *CVF liberare una carne dal grasso,*
débarrasser uniquement *LEP liberare unicamente,*
débarrasser un poisson de ses arêtes, de sa peau *GLC liberare un pesce dalle lische, dalla pelle,*
débarrasser un potiron des filandres et des graines *LCR liberare una zucca dai filamenti e dai semi;*
2. enlever, après le repas, les couverts, *sparecchiare.*
débattre (se) [sədebatʁ] *v.pron.intr.* se démener, s'agiter, *dibattersi, dimenarsi.*
attacher les homards pour qu'ils ne se débattent pas *LCR legare gli astici per non farli dimenare;*
débiter [debite] *v.tr.* découper en morceaux prêts à être employés, *tagliare a pezzi per l'uso.*
débiter attentivement *LEP tagliare attentamente,*
débiter avant *LEP tagliare prima,*
débiter aussi *LEP tagliare anche,*
débiter bien *cc tagliare bene,*
débiter complètement *cc tagliare completamente,*
débiter correctement *cc tagliare correttamente,*
débiter délicatement *LEP tagliare delicatamente,*
débiter également *LEP tagliare ugualmente,*
débiter en dés *ca tagliare a dadi,*
débiter en lamelles *ca tagliare a lamelle,*
débiter ensemble *LEP tagliare insieme,*
débiter ensuite *cc tagliare poi,*
débiter entièrement *cc tagliare interamente,*
débiter finement *cc tagliare finemente,*
débiter grossièrement *LEP tagliare grossolanamente,*
débiter immédiatement *cc tagliare immediatamente,*
débiter la viande en cube *GLC tagliare la carne a pezzi,*

débiter la viande en tranches **GLC** *tagliare la carne a fette,*

débiter les bananes en tronçons **CA** *tagliare le banane a pezzi,*

débiter le zeste du citron en lanières **GLC** *tagliare la scorza di limone in striscioline,*

débiter parfaitement **LEP** *tagliare perfettamente,*

débiter soigneusement **LEP** *tagliare accuratamente,*

débiter un poivron **cc** *tagliare un peperone;*

déborder [debɔʁde] **v.intr.** se répandre hors des bords, **traboccare, sporgere.**

déborder complètement **cc** *traboccare completamente,*

déborder éventuellement **cc** *traboccare eventualmente,*

déborder excessivement **cc** *traboccare eccessivamente,*

déborder facilement **cc** *traboccare facilmente,*

déborder largement **cc** *traboccare largamente,*

déborder légèrement **GLC** *sporgere leggermente,*

déborder rapidement **LEP** *traboccare rapidamente,*

déborder souvent **LEP** *traboccare spesso,*

déborder trop **CA** *sporgere troppo,*

prévoir l'abaisse plus grande pour qu'elle débordé un peu **GLC** *prevedere la sfoglia più grande affinché sporga un poco,*

veiller à ce que le lait ne débordé pas **GLC** *vigilare che il latte non trabocchi;*

déboucher [debuʃe] **v.tr.** enlever le bouchon, la capsule qui ferme une bouteille, **sturare, stappare.**

déboucher auparavant **LEP** *stappare prima,*

déboucher aussitôt **cc** *stappare subito,*

déboucher avant **cc** *stappare prima,*

déboucher bien **LEP** *stappare bene,*

déboucher complètement **cc** *stappare completamente,*

déboucher correctement **cc** *stappare correttamente,*

déboucher délicatement **cc** *stappare delicatamente,*

déboucher ensuite **cc** *stappare poi,*

déboucher immédiatement **cc** *stappare immediatamente,*

déboucher la cocotte **LEP** *stappare la cocotte,*

déboucher parfaitement **LEP** *stappare perfettamente,*

déboucher préalablement **cc** *stappare prima di tutto,*

déboucher rapidement **LEP** *stappare rapidamente,*

déboucher soigneusement **LEP** *stappare accuratamente;*

débrider [debride] **v.tr.** retirer après cuisson les ficelles entourant une volaille ou un gibier, **slegare.**

débrider attentivement **LEP** *slegare con attenzione,*

débrider avant **cc** *slegare prima,*

débrider complètement **cc** *slegare completamente,*

débrider correctement **LEP** *slegare correttamente,*

débrider délicatement **cc** *slegare delicatamente,*

débrider ensuite **LEP** *slegare poi,*

débrider facilement **cc** *slegare facilmente,*

débrider immédiatement **CA** *slegare immediatamente,*

débrider minutieusement **LEP** *slegare minuziosamente,*

débrider rapidement **cc** *slegare rapidamente,*

débrider soigneusement **CA** *slegare accuratamente,*

débrider un canard **LEP** *slegare un'anatra,*

débrider une dinde **cc** *slegare un tacchino,*

débrider une oie **CA** *slegare un'oca,*

débrider une poularde **LEP** *slegare una pollastra,*

débrider une poule **cc** *slegare una gallina,*

débrider une volaille **CVF** *slegare un pollame,*

débrider un faisan **LEP** *slegare un fagiano,*

débrider un lapin **cc** *slegare un coniglio,*

débrider un lièvre **LEP** *slegare una lepre,*

débrider un poulet *CVF* *slegare un pollo*,
débrider un rôti *CC* *slegare un arrosto*;

débrocher [debrɔʃe] *v.tr.* retirer de la broche, *sfilare dallo spiedo*.

débrocher attentivement *CVF* *sfilare dallo spiedo con attenzione*,

débrocher avant *CC* *sfilare dallo spiedo prima*,

débrocher bien *CA* *sfilare bene dallo spiedo*,

débrocher complètement *LEP* *sfilare completamente dallo spiedo*,

débrocher correctement *CVF* *sfilare correttamente dallo spiedo*,

débrocher délicatement *CC* *sfilare delicatamente dallo spiedo*,

débrocher des truffes *LCR* *sfilare dallo spiedo dei tartufi*,

débrocher ensuite *LEP* *sfilare poi dallo spiedo*,

débrocher entièrement *CVF* *sfilare interamente dallo spiedo*,

débrocher facilement *CC* *sfilare facilmente dallo spiedo*,

débrocher immédiatement *CA* *sfilare immediatamente dallo spiedo*,

débrocher lentement *LEP* *sfilare lentamente dallo spiedo*,

débrocher parfaitement *CVF* *sfilare perfettamente dallo spiedo*,

débrocher préalablement *CC* *sfilare prima di tutto dallo spiedo*,

débrocher rapidement *CA* *sfilare rapidamente dallo spiedo*,

débrocher soigneusement *CC* *sfilare accuratamente dallo spiedo*,

débrocher une pièce de boucherie *LCR* *sfilare dallo spiedo un pezzo di carne*,

débrocher une volaille *LCR* *sfilare dallo spiedo un pollame*;

décaler [dekale] *v.tr.* déplacer quelque chose, *spostare*.

décaler attentivement *CA* *spostare con attenzione*,

décaler avant *CVF* *spostare prima*,

décaler bien *LEP* *spostare bene*,

décaler complètement *LEP* *spostare completamente*,

décaler délicatement *LEP* *spostare delicatamente*,

décaler ensuite *CC* *spostare poi*,

décaler immédiatement *CA* *spostare immediatamente*,

décaler lentement *LEP* *spostare lentamente*,

décaler légèrement *GLC* *spostare leggermente*,

décaler parfaitement *CC* *spostare perfettamente*,

décaler rapidement *CA* *spostare rapidamente*,

décaler soigneusement *LEP* *spostare accuratamente*,

décaler une viande vers le côté de la grille pour assurer une cuisson plus douce *LCR* *spostare una carne verso il lato della griglia per una cottura più dolce*,

décaler un peu *LEP* *spostare un poco*;

décalotter [dekalɔte] *v.tr.* enlever la calotte, la partie supérieure, *togliere la parte superiore, scoperchiare, scoprire*.

décalotter attentivement *LEP* *scoperchiare con attenzione*,

décalotter délicatement *CC* *scoperchiare delicatamente*,

décalotter des tomates *CA* *scoperchiare dei pomodori*,

décalotter largement *GLC* *scoperchiare largamente*,

décalotter les citrons du côté de la queue *GLC* *scoprire i limoni dal lato del picciolo*,

décalotter parfaitement *CA* *scoperchiare perfettamente*,

décalotter soigneusement *CVF* *scoperchiare accuratamente*,

décalotter un melon *GLC* *scoperchiare un melone*;

décanter [dekâte] *v.intr.* devenir plus limpide en laissant se déposer les impuretés, *decantarsi, chiarirsi*.

décanter [dekâte] *v.tr.* **1.** transvaser un liquide d'un récipient dans un autre afin de le séparer de son dépôt, *decantare, schiarire*.

décanter au bain-marie *LEP* *decantare a bagno maria*,

décanter délicatement *cc decantare delicatamente,*

décanter du beurre clarifié *LCR decantare del burro chiarificato,*

décanter soigneusement *LEP decantare accuratamente,*

décanter un bain de friture *LCR decantare un bagno di frittura,*

décanter un bouillon *cc schiarire un brodo,*

décanter une sauce *CA schiarire una salsa,*

décanter un fond *LCR schiarire un fondo,*

décanter un vin *GLC decantare un vino;*

2. retirer d'une préparation les éléments aromatiques qui ne doivent pas être servis, *togliere da una preparazione gli elementi aromatici che non devono essere serviti.*

3. retirer les morceaux de viandes d'une sauce et les placer dans un autre récipient, *togliere i pezzetti di carne da una salsa e porli in un altro recipiente.*

décapoter [dekapɔtɛ] *v.tr.* enlever la coquille, la carapace, *decappottare, togliere il guscio.*

décapoter attentivement *cc togliere con attenzione il guscio,*

décapoter délicatement *LEP togliere delicatamente il guscio,*

décapoter soigneusement *cc togliere accuratamente il guscio,*

décapoter un tourteau *cc togliere il guscio di un granciporro;*

décarêmer [dekarɛmɛ] *v.tr.* v. manger

décarêmer (se) [sɔdekarɛmɛ] *v. pron.* faire un bon repas, *mangiare.*

décercler [desɛrkle] *v.tr.* retirer le cercle d'une tarte ou de petits gâteaux montés en cercle, après la cuisson, *togliere il cerchio.*

décercler attentivement *CVF togliere il cerchio con attenzione,*

décercler aussitôt *CA togliere subito il cerchio,*

décercler correctement *cc togliere correttamente il cerchio,*

décercler délicatement *LEP togliere delicatamente il cerchio,*

décercler doucement *LEP togliere dolcemente il cerchio,*

décercler immédiatement *CVF togliere immediatamente il cerchio,*

décercler la tarte *cc togliere il cerchio dalla torta,*

décercler le gâteau *cc togliere il cerchio dal dolce,*

décercler soigneusement *cc togliere accuratamente il cerchio;*

déchiqueter [defikte] *v.tr.* couper, taillader, mettre en pièces, *tagliuzzare, sminuzzare.*

déchiqueter attentivement *LEP tagliuzzare attentamente,*

déchiqueter auparavant *cc tagliuzzare prima,*

déchiqueter complètement *cc tagliuzzare completamente,*

déchiqueter correctement *CA tagliuzzare correttamente,*

déchiqueter d'abord *LEP tagliuzzare dapprima,*

déchiqueter délicatement *LEP tagliuzzare delicatamente,*

déchiqueter en miettes *LEP tagliuzzare in briciole,*

déchiqueter finement *cc tagliuzzare finemente,*

déchiqueter grossièrement *CA tagliuzzare grossolanamente,*

déchiqueter la chair en petits morceaux *cc tagliuzzare la carne a pezzetti,*

déchiqueter le fromage *CA sminuzzare il formaggio,*

déchiqueter minutieusement *cc tagliuzzare minuziosamente,*

déchiqueter parfaitement *CVF tagliuzzare perfettamente,*

déchiqueter préalablement *LEP tagliuzzare prima di tutto,*

déchiqueter rapidement *CVF tagliuzzare rapidamente,*

déchiqueter soigneusement *cc tagliuzzare accuratamente,*

déchiqueter sommairement *CVF tagliuzzare sommariamente,*

déchiqúeter un canard **cc** *tagliuzzare un'anatra,*

déchiqúeter une morue **LCR** *tagliuzzare un merluzzo,*

déchiqúeter un lapin **CVF** *tagliuzzare un coniglio,*

déchiqúeter un poisson **CVF** *tagliuzzare un pesce,*

déchiqúeter un poulet **LCR** *tagliuzzare un pollo;*

déchirer [defĩre] **v.tr.** diviser en morceaux, mettre en piéces, en lambeaux, en tirant dessus, **strappare, stracciare.**

déchirer délicatement **CVF** *strappare delicatamente,*

déchirer des feuilles de basilic **cc** *strappare delle foglie di basilico,*

déchirer soigneusement **cc** *strappare accuratamente,*

étaler une pâte sans la déchirer **LCR** *stendere una pasta senza strapparla,*

ne pas déchirer la membrane transparente des quartiers d'orange **GLC** *non strappare la membrana trasparente degli spicchi d'arancia;*

décoller [dekɔle] **v.tr.** détacher quelque chose, **scollare, staccare.**

décoller attentivement **LEP** *staccare con attenzione,*

décoller auparavant **cc** *staccare prima,*

décoller avec un couteau **GLC** *staccare con un coltello,*

décoller avec une cuillère **GLC** *staccare con un cucchiaio,*

décoller complètement **CA** *staccare completamente,*

décoller correctement **CVF** *staccare correttamente,*

décoller délicatement **GLC** *scollare delicatamente,*

décoller des crêpes avec une spatule **GLC** *staccare delle crêpe con una spatola,*

décoller difficilement **LEP** *staccare difficilmente,*

décoller immédiatement **CA** *staccare immediatamente,*

décoller la chair de l'écorce d'un ananas **LEP** *staccare la polpa dalla buccia di un ananas,*

décoller le bavarois du moule **GLC** *staccare il bavarese dallo stampo,*

décoller légèrement **GLC** *staccare leggermente,*

décoller le papier **CA** *staccare la carta,*

décoller les bords de la crème **GLC** *staccare i bordi della crema,*

décoller les gâteaux avec une spatule **CA** *staccare i biscotti con una spatola,*

décoller les sucs de cuisson **GLC** *staccare i succhi di cottura,*

décoller minutieusement **CA** *staccare minuziosamente,*

décoller toujours **LEP** *staccare sempre,*

décoller uniquement **cc** *staccare unicamente;*

décoller (se) [sɔdekɔle] **v.pron.** se séparer d'une chose à laquelle on adhère, **scollarsi, staccarsi.**

se décoller des doigts **GLC** *scollarsi dalle dita,*

se décoller facilement **CVF** *staccarsi facilmente,*

se décoller rapidement **cc** *staccarsi facilmente,*

se décoller uniquement **LEP** *staccarsi unicamente;*

décongeler [dekɔ̃ʒle] **v.tr.** ramener, par réchauffement progressif, un corps congelé à son état primitif, **decongellare, scongelare.**

décongeler avant **LEP** *scongellare prima,*

décongeler bien **cc** *scongellare bene,*

décongeler parfaitement **LEP** *scongellare perfettamente,*

décongeler au micro-ondes **LCR** *scongellare al microonde,*

décongeler préalablement **CVF** *scongellare prima,*

décongeler un consommé **GLC** *scongellare un consommé;*

décoquiller [dekɔkije] **v.tr.** extraire un mollusque de sa coquille, **togliere i molluschi dal guscio, sgusciare.**

décoquiller auparavant **cc** *togliere prima dal guscio,*

décoquiller bien *LEP togliere bene dal guscio*,
décoquiller d'abord *CVF togliere prima dal guscio*,

décoquiller délicatement *CVF togliere delicatamente dal guscio*,

décoquiller des coques *CC togliere delle vongole dal guscio*,

décoquiller des escargots *LCR togliere delle lumache dal guscio*,

décoquiller des moules *LCR togliere delle cozze dal guscio*,

décoquiller des pétoncles *CC togliere dei pettini dal guscio*,

décoquiller soigneusement *CC togliere accuratamente dal guscio*;

décorer [dekɔRE] *v.tr.* embellir, donner une finition à l'aspect des gâteaux, des glaces, des plats, *decorare torte, gelati, piatti*.

décorer avec de la ciboulette *CVF decorare con erba cipollina*,

décorer avec de la sarriette *LCR decorare con santoreggia*,

décorer avec des feuilles d'estragon *GLC decorare con foglie di dragoncello*,

décorer avec des œufs durs *GLC decorare con uova sode*,

décorer avec des olives *GLC decorare con olive*,

décorer avec des truffes *GLC decorare con tartufi*,

décorer avec du basilic *CC decorare con basilico*,

décorer avec du persil *LEP decorare con prezzemolo*,

décorer avec du romarin *LCR decorare con rosmarino*,

décorer de bonbons *CA decorare con caramelle*,

décorer de gingembre *CA decorare con zenzero*,

décorer délicatement *CC decorare delicatamente*,

décorer ensuite *LEP decorare poi*,

décorer éventuellement *GLC decorare eventualmente*,

décorer la surface d'un gâteau avec une poche à douille *LCR decorare la superficie di una torta con un tasca da pasticceria*,

décorer préalablement *GLC decorare prima di tutto*,

décorer soigneusement *LEP decorare accuratamente*,

décorer un biscuit *LEP decorare un dolce*,

décorer un plat *LEP decorare un piatto*;

décortiquer [dekɔʀtike] *v.tr.* séparer, enlever l'écorce d'un fruit sec ou enlever la carapace de certains crustacés *decorticare, sbucciare, sgusciare*.

décortiquer attentivement *LEP sgusciare con attenzione*,

décortiquer auparavant *LEP sgusciare prima*,

décortiquer complètement *CC sbucciare completamente*,

décortiquer délicatement *CVF sbucciare delicatamente*,

décortiquer des amandes *GLC sbucciare delle mandorle*,

décortiquer des crabes *LCR sgusciare dei granchi*,

décortiquer des crevettes *CVF sgusciare dei gamberetti*,

décortiquer des écrevisses *LCR sgusciare dei gamberi*,

décortiquer des escargots *LCR sgusciare delle lumache*,

décortiquer des gambas *GLC sgusciare dei gamberoni*,

décortiquer des grains de poivre noir *GLC decorticare dei grani di pepe nero*,

décortiquer des homards *CVF sgusciare degli astici*,

décortiquer des langoustes *LCR sgusciare delle aragoste*,

décortiquer des langoustines *CVF sgusciare degli scampi*,

décortiquer des litchis *GLC sbucciare dei litchi*,

décortiquer des moules *CA sgusciare delle cozze*,

décortiquer des noix *CVF sgusciare delle noci*,

décortiquer des pistaches **GLC** *sbucciare dei pistacchi,*

décortiquer des tourteaux **CA** *sgusciare dei granciporri,*

décortiquer les cuisses de grenouilles **LCR** *sgusciare le cosce di rane,*

décortiquer les queues des crustacés **GLC** *sgusciare le code dei crostacei,*

décortiquer minutieusement **CC** *sgusciare minuziosamente,*

décortiquer soigneusement **GLC** *sgusciare accuratamente,*

décortiquer une langoustine à cru **GLC** *sgusciare uno scampo prima della cottura;*

découenner [dekwene] **v.tr.** ôter la couenne d'un porc, **scoticare.**

découenner auparavant **CA** *togliere prima il grasso,*

découenner de la poitrine fumée **CC** *togliere il grasso della pancetta affumicata,*

découenner délicatement **LEP** *togliere delicatamente il grasso,*

découenner du jambon **CC** *togliere il grasso del prosciutto,*

découenner du lard **LEP** *togliere il grasso della pancetta,*

découenner parfaitement **CC** *togliere perfettamente il grasso,*

découenner préalablement **LEP** *togliere prima di tutto il grasso,*

découenner soigneusement **CC** *togliere accuratamente il grasso;*

découper [dekupe] **v.tr.** diviser quelque chose en morceaux en le coupant à l'aide d'un instrument tranchant, **trinciare, tagliare, scalcare.**

découper à la roulette **GLC** *ritagliare con il tagliapasta,*

découper attentivement **CVF** *tagliare con attenzione,*

découper au couteau **CC** *trinciare col coltello,*

découper auparavant **LEP** *tagliare prima,*

découper correctement **CA** *tagliare correttamente,*

découper d'abord **LEP** *tagliare dapprima,*

découper délicatement **GLC** *ritagliare delicatamente,*

découper des cercles de pâte **LCR** *ritagliare dei cerchi di pasta,*

découper des croûtons en forme de cœur dans du pain de mie **LCR** *ritagliare dei crostini a forma di cuore nel pan carré,*

découper des mouillettes d'un pain **GLC** *ritagliare dei bastoncini da un pane,*

découper du pain **GLC** *tagliare del pane,*

découper en copeaux **CA** *tagliare a scaglie,*

découper en gros dés **GLC** *tagliare a dadoni,*

découper en languettes **CA** *tagliare in linguine,*

découper en losanges **CA** *tagliare a losanghe,*

découper en morceaux **CVF** *trinciare a pezzi,*

découper en parts **GLC** *trinciare in parti,*

découper en petit dés **LEP** *tagliare a dadini,*

découper en rondelles **GLC** *tagliare in rondelle,*

découper ensuite **LEP** *tagliare poi,*

découper entièrement **GLC** *tagliare interamente,*

découper en tranches **GLC** *trinciare a fette,*

découper facilement **CVF** *tagliare facilmente,*

découper finement **LEP** *tagliare finemente,*

découper grossièrement **CA** *tagliare grossolanamente,*

découper immédiatement **CC** *tagliare immediatamente,*

découper la calotte d'un melon **LCR** *trinciare la calotta d'un melone,*

découper la cuisse d'un poulet **CVF** *scosciare,*

découper menu **CA** *trinciare minutamente,*

découper minutieusement **LEP** *tagliare minuziosamente,*

découper préalablement **CVF** *tagliare prima di tutto,*

découper rapidement **CC** *tagliare rapidamente,*

découper régulièrement **CC** *tagliare regolarmente,*

découper soigneusement **LEP** *tagliare accuratamente,*

découper un canard **GLC** *trinciare un'anatra,*

découper un chapon **LCR** *trinciare un cappone,*

découper un coq **GLC** *trinciare un gallo*,
découper un couvercle dans la courge **GLC** *ritagliare un coperchio nella zucca*,
découper une pâte à l'aide d'un emporte-pièce **GLC** *ritagliare una pasta aiutandosi con una fustella*,
découper une pâte à la roulette crantée **GLC** *ritagliare una pasta con una rotella tagliapasta*,
découper une pâte en carrés **CA** *ritagliare una pasta a quadratini*,
découper une pâte en disques **LCR** *ritagliare una pasta a dischi*,
découper une poule **CVF** *trinciare una gallina*,
découper une saucisse en rondelles **LEP** *tagliare una salsiccia in rondelle*,
découper un jarret en rouelles **LCR** *trinciare uno stinco in rotelle*,
découper un lard **GLC** *trinciare un lardo*,
découper un poulet **GLC** *trinciare un pollo*,
découper un rôti **CC** *trinciare un'arrosto*;
découvrir [dekuvriʀ] **v.tr.** soulever ou retirer ce qui est sur quelque chose, **scoprire**, **togliere il coperchio**.
découvrir complètement **LEP** *scoprire completamente*,
découvrir ensuite **CC** *scoprire poi*,
découvrir une casserole **GLC** *scoprire una casseruola*,
découvrir une marmite **GLC** *scoprire una marmitta*;
décuire [dekuʀiʀ] **v.tr.** corriger l'excès ou l'insuffisance de cuisson en ajoutant de l'eau, **correggere l'eccesso o l'insufficienza di cottura aggiungendo acqua**.
décuire aussitôt **GLC** *correggere subito*,
décuire une confiture **LEP** *correggere una confettura*,
décuire un sirop **GLC** *correggere uno sciroppo*;
défaire [defɛʀ] **v.tr.** mettre quelque chose en désordre, désorganiser ses éléments, **disfare**.
défaire complètement **CVF** *disfare completamente*,

défaire délicatement **LEP** *disfare delicatamente*,
défaire les rondelles des oignons en anneaux **GLC** *disfare le rondelle delle cipolle ad anelli*,
défaire rapidement **CC** *disfare rapidamente*,
défaire soigneusement **LEP** *disfare accuratamente*;

défaire (se) [sədefɛʀ] **v.intr.pron.** se décomposer, **disfarsi**.

laisser se défaire les légumes **GLC** *lasciar disfarsi le verdure*,

laisser se défaire les marrons **GLC** *lasciar disfarsi le castagne*,

laisser se défaire les poissons **GLC** *lasciar disfarsi i pesci*,

laisser se défaire une pâte **GLC** *lasciar disfarsi una pasta*;

défaire une crème [defɛʀ yn kʀɛm] **v.tr.** amollir un corps gras à l'aide d'une cuillère de bois ou d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne mou et très léger, **rammollire una preparazione con una spatola o con un frullatore**.

défournier [defurne] **v.tr.** tirer du four, **sfnare**.

défournier attentivement **CC** *sfnare attentamente*,

défournier ensuite **LEP** *sfnare poi*,

défournier immédiatement **CC** *sfnare immediatamente*,

défournier la pizza **LEP** *sfnare la pizza*,

défournier la viande **CC** *sfnare la carne*,

défournier le gâteau **LEP** *sfnare la torta*,

défournier le pain **CC** *sfnare il pane*,

défournier le plat **LEP** *sfnare il piatto*,

défournier le poisson **LEP** *sfnare il pesce*,

défournier le rôti **CC** *sfnare l'arrosto*,

défournier rapidement **LEP** *sfnare rapidamente*;

dégager [degaʒe] **v.tr.** **1.** produire, émettre, exhaler, **emanare**, **sprigionare**.

dégager assez **LEP** *sprigionare abbastanza*,

dégager beaucoup **CA** *sprigionare molto*,

dégager complètement **LEP** *sprigionare completamente*,

dégager fortement cc *sprigionare fortemente*,
dégager rapidement cvf *sprigionare rapidamente*,

dégager son parfum pendant la cuisson lcr *sprigionare il suo profumo nella cottura*,

dégager une odeur de noisette glc *sprigionare un odore di nocciola*;

2. retirer quelque chose, libérer, **liberare**, **togliere**, **rimuovere**.

dégager auparavant cc *liberare prima*,

dégager bien lep *liberare bene*,

dégager complètement lep *liberare completamente*,

dégager correctement cc *liberare correttamente*,

dégager d'abord cvf *liberare dapprima*,

dégager délicatement ca *liberare delicatamente*,

dégager immédiatement cc *liberare immediatamente*,

dégager les vaisseaux d'un foie lcr *rimuovere i vasi sanguigni da un fegato*,

dégager minutieusement ca *rimuovere minuziosamente*,

dégager cc parfaitement *rimuovere perfettamente*,

dégager rapidement glc *rimuovere rapidamente*,

dégager soigneusement lcr *rimuovere accuratamente*,

dégager totalement lcr *liberare totalmente*;

dégeler [deʒle] v.tr. faire cesser la congélation, **scongolare**.

dégeler bien cc *scongolare bene*,

dégeler complètement ca *scongolare completamente*,

dégeler des fruits ca *scongolare dei frutti*,

dégeler directement lep *scongolare direttamente*,

dégeler ensuite cvf *scongolare poi*,

dégeler entièrement lep *scongolare interamente*,

dégeler la viande cc *scongolare la carne*,

dégeler le poisson cc *scongolare il pesce*,

dégeler parfaitement cvf *scongolare perfettamente*;

dégermer [deʒɛrme] v.tr. ôter le germe, **togliere il germe**.

dégermer avant lep *togliere prima il germe*,

dégermer bien glc *togliere bene il germe*,

dégermer complètement cvf *togliere completamente il germe*,

dégermer d'abord ca *togliere dapprima il germe*,

dégermer délicatement cc *togliere delicatamente il germe*,

dégermer parfaitement lep *togliere perfettamente il germe*,

dégermer soigneusement cc *togliere accuratamente il germe*,

dégermer un ail glc *togliere il germe da un aglio*,

dégermer une pomme de terre glc *togliere il germe da un patata*;

déglacer [deglase] v.tr. dissoudre à l'aide d'un liquide les sucs de cuisson épaissis au fond du récipient, afin d'obtenir un jus ou une sauce d'accompagnement, **deglassare**.

déglacer au cognac lcr *deglassare con cognac*,

déglacer au vin glc *deglassare con vino*,

déglacer avec de la crème fraîche lcr *deglassare con panna*,

déglacer avec du bouillon ca *deglassare con brodo*,

déglacer avec de l'eau cc *deglassare con acqua*,

déglacer avec du vinaigre glc *deglassare con aceto*,

déglacer bien glc *deglassare bene*,

déglacer complètement lep *deglassare completamente*,

déglacer délicatement cc *deglassare delicatamente*,

déglacer ensuite ca *deglassare poi*,

déglacer immédiatement cvf *deglassare immediatamente*,

déglacer la lèchefrite glc *deglassare la leccarda*,

déglacer légèrement glc *deglassare leggermente*,

déglacer parfaitement cc *deglassare perfettamenteamente,*

déglacer soigneusement LEP *deglassare accuratamente,*

déglacer une poêle GLC *deglassare una padella,*

déglacer une sauce CVF *deglassare una salsa,*

déglacer un fond de cocotte LCR *deglassare un fondo di cocotte,*

déglacer un jus de cuisson en diluant du vinaigre LCR *deglassare un succo di cottura diluendo con aceto,*

déglacer uniquement CVF *deglassare unicamente;*

dégonfler [degɔ̃fle] v.intr. reprendre son volume normal, désenfler, **sgonfiarsi**.

dégonfler ensuite LEP *sgonfiarsi poi,*

dégonfler entièrement CVF *sgonfiarsi interamente,*

dégonfler éventuellement cc *sgonfiarsi eventualmente,*

dégonfler excessivement LEP *sgonfiarsi eccessivamente,*

dégonfler immédiatement cc *sgonfiarsi immediatamente,*

dégonfler légèrement CVF *sgonfiarsi leggermente,*

dégonfler lentement cc *sgonfiarsi lentamente,*

dégonfler rapidement LEP *sgonfiarsi rapidamente,*

dégonfler un peu cc *sgonfiarsi un poco,*

le gâteau dégonfle à la sortie du four CVF *la torta si sgonfia all'uscita del forno;*

dégorger [degɔʁʒe] v.intr. faire séjourner dans l'eau pour éliminer les impuretés, ou éliminer une partie de l'eau de végétation en saupoudrant de sel, **spurgare**, **sgorgare**, **tenere a bagno nell'acqua**, **far spurgare**, **eliminare l'acqua di vegetazione di verdure**.

faire cuire du lard pour en faire dégorger le gras LCR *far cuocere del lardo per eliminarne il grasso,*

dégorger au sel cc *spurgare con il sale,*

faire dégorger auparavant LEP *far spurgare prima,*

faire dégorger dans de l'eau vinaigrée GLC *far spurgare in acqua e aceto,*

faire dégorger dans un saladier GLC *far spurgare in una insalatiera,*

faire dégorger des aubergines CVF *far spurgare delle melanzane,*

faire dégorger des concombres GLC *far spurgare dei cetrioli,*

faire dégorger des coques LEP *far spurgare dei cuori di mare,*

faire dégorger des escargots LCR *far spurgare delle lumache,*

faire dégorger des légumes GLC *far spurgare delle verdure,*

faire dégorger la cervelle GLC *far spurgare il cervello,*

faire dégorger longuement cc *far spurgare a lungo,*

faire dégorger parfaitement LEP *far spurgare perfettamenteamente,*

faire dégorger pendant un certain temps CVF *far spurgare per un certo tempo,*

faire dégorger préalablement GLC *far spurgare prima di tutto,*

faire dégorger soigneusement LEP *far spurgare accuratamente,*

faire dégorger un abat GLC *far spurgare delle frattaglie,*

faire dégorger une viande GLC *far spurgare una carne,*

faire dégorger une volaille GLC *far spurgare un pollame,*

faire dégorger un foie GLC *far spurgare un fegato,*

faire dégorger un poisson GLC *far spurgare un pesce;*

dégraissier [degrese] v.tr. enlever l'excès de graisse, **sgrassare**.

dégraissier attentivement LEP *sgrassare con attenzione,*

dégraissier auparavant cc *sgrassare prima,*

dégraissier avant CVF *sgrassare prima,*

dégraissier avec soin GLC *sgrassare con cura,*

dégraissier avec une cuillère GLC *sgrassare con un cucchiaino,*

dégraiss avec une écumeoire **GLC** *sgrassare con una schiumaiola*,
dégraiss avec une louche **LEP** *sgrassare con un mestolo*,
dégraiss bien **CVF** *sgrassare bene*,
dégraiss complètement **GLC** *sgrassare completamente*,
dégraiss délicatement **LEP** *sgrassare delicatamente*,
dégraiss de temps en temps **GLC** *sgrassare di tanto in tanto*,
dégraiss du jambon **GLC** *sgrassare del prosciutto*,
dégraiss entièrement **CC** *sgrassare interamente*,
dégraiss éventuellement **CVF** *sgrassare eventualmente*,
dégraiss parfaitement **LEP** *sgrassare perfettamente*,
dégraiss partiellement **LCR** *sgrassare parzialmente*,
dégraiss soigneusement **LEP** *sgrassare accuratamente*,
dégraiss un bouillon **GLC** *sgrassare un brodo*,
dégraiss une sauce **GLC** *sgrassare una salsa*,
dégraiss une viande **CC** *sgrassare una carne*,
dégraiss un fond **GLC** *sgrassare un fondo*,
dégraiss un jus **GLC** *sgrassare un sugo*,
dégraiss uniquement **LEP** *sgrassare unicamente*,
dégraiss un magret **CVF** *sgrassare un filetto d'anatra*,
dégraiss un plat de cuisson **GLC** *sgrassare un piatto di cottura*,
dégraiss un porc **GLC** *sgrassare un maiale*,
dégraiss un potage **GLC** *sgrassare un potage*,
dégraiss soigneusement **GLC** *sgrassare accuratamente*,
dégraiss souvent **LCR** *sgrassare spesso*;
déguster [degyste] **v.tr.** manger ou boire quelque chose avec plaisir, **degustare**, **assaggiare**.
déguster à la cuillère **CC** *assaggiare con il cucchiaino*,

déguster aussitôt **GLC** *degustare subito*,
déguster chaud **GLC** *degustare caldo*,
déguster éventuellement **LEP** *degustare eventualmente*,
déguster froid **CA** *degustare freddo*,
déguster immédiatement **GLC** *degustare immediatamente*,
déguster tiède **GLC** *degustare tiepido*,
déguster une soupe **GLC** *degustare una zuppa*,
déguster un potage **CC** *degustare un potage*;
déjeuner [deʒœne] **v.intr.** prendre le repas du matin ou de midi, **far colazione**, **pranzare**.
délarder [delarde] **v.tr.** **1.** enlever le lard, **togliere il lardo**.
délarder attentivement **CVF** *togliere attentamente il lardo*,
délarder auparavant **CA** *togliere prima il lardo*,
délarder bien **CC** *togliere bene il lardo*,
délarder délicatement **LEP** *togliere delicatamente il lardo*,
délarder ensuite **CVF** *togliere poi il lardo*,
délarder entièrement **CC** *togliere interamente il lardo*,
délarder éventuellement **CA** *togliere eventualmente il lardo*,
délarder la viande **LEP** *togliere il lardo dalla carne*,
délarder le jambon **LEP** *togliere il lardo dal prosciutto*,
délarder le porc **CVF** *togliere il lardo del maiale*,
délarder parfaitement **CC** *togliere perfettamente il lardo*,
délarder préalablement **LEP** *togliere prima di tutto il lardo*,
délarder soigneusement **CA** *togliere accuratamente il lardo*,
délarder toujours **CVF** *togliere sempre il lardo*;
2. ôter les lardons d'une pièce de viande piquée, **togliere i lardelli da una carne**.
délarder attentivement **CC** *togliere attentamente i lardelli*,
délarder délicatement **LEP** *togliere delicatamente i lardelli*,
délarder ensuite **LEP** *togliere poi i lardelli*,

délarder le rôti *LEP togliere i lardelli dall'arrosto,*

délarder parfaitement *CVF togliere perfettamente i lardelli,*

délarder soigneusement *CA togliere accuratamente i lardelli,*

délarder toujours *CC togliere sempre i lardelli;*

délayer [deleje] *v.tr.* combiner une substance compacte ou en poudre avec un liquide en l'y détremant, *diluire, sciogliere, stemperare, sfumare.*

délayer à la main *GLC stemperare con le mani,*
délayer à la spatule *LCR stemperare con una spatola,*

délayer auparavant *LEP diluire prima,*

délayer avant *LEP diluire prima,*

délayer avec de l'eau *GLC diluire con acqua,*

délayer avec du lait *CA diluire con latte,*

délayer avec le bouillon *LCR diluire con un brodo,*

délayer bien *CC diluire bene,*

délayer complètement *GLC diluire completamente,*

délayer de la crème fraîche dans une sauce *GLC diluire della panna in una salsa,*

délayer de la farine avec de l'eau *GLC stemperare della farina in acqua,*

délayer de la fécule dans l'eau *GLC stemperare della fecola in acqua,*

délayer de la levure *CVF stemperare del lievito,*

délayer délicatement *CC diluire delicatamente,*

délayer des sucs *GLC stemperare dei succhi,*

délayer du beurre dans le bouillon *LEP stemperare del burro nel brodo,*

délayer du sel dans l'eau *CC sciogliere del sale nell'acqua,*

délayer également *LEP diluire ugualmente,*

délayer ensemble *CVF diluire insieme,*

délayer ensuite *LEP diluire poi,*

délayer entièrement *CC diluire interamente,*

délayer facilement *CA diluire facilmente,*

délayer graduellement *LEP diluire gradualmente,*

délayer immédiatement *CC diluire immediatamente,*

délayer la maïzena *CA diluire la maizena,*

délayer la moutarde dans le jus *LCR stemperare la mostarda nel sugo,*

délayer le concentré de tomates *CA diluire l'estratto di pomodoro,*

délayer le cube de bouillon *CC diluire il dado per brodo,*

délayer le jaune d'œuf dans la crème fraîche *CA diluire il tuorlo nella panna,*

délayer le poivre *CVF diluire il pepe,*

délayer le safran *CC diluire lo zafferano,*

délayer le sel *CC diluire il sale,*

délayer le sucre en poudre *CA diluire lo zucchero semolato,*

délayer parfaitement *CC diluire perfettamente,*

délayer peu à peu *CA diluire a poco a poco,*

délayer préalablement *GLC stemperare prima di tutto,*

délayer progressivement *GLC stemperare progressivamente,*

délayer rapidement *LEP diluire rapidamente,*

délayer soigneusement *GLC stemperare accuratamente,*

délayer une purée avec le liquide de cuisson *GLC stemperare un purè con il liquido di cottura;*

déliter (se) [sødelite] *v.pron. intr.* se désagréger, *disgregarsi.*

mélanger vigoureusement pour faire se déliter la viande *CC mescolare vigorosamente per far disgregarsi la carne;*

démarrer [demare] *v.tr.* mettre en train quelque chose, la commencer, *avviare, iniziare.*

démarrer aussitôt *CC avviare subito,*

démarrer d'abord *CA avviare dapprima,*

démarrer délicatement *CVF avviare delicatamente,*

démarrer doucement *LEP avviare dolcemente,*

démarrer ensemble *CVF avviare insieme,*

démarrer ensuite *LEP avviare poi,*

démarrer immédiatement *LEP avviare immediatamente,*

démarrer la cuisson *GLC avviare la cottura,*

démarrer la cuisson à feu vif *GLC avviare la cottura a fuoco vivo,*

démarrer légèrement *CA avviare leggermente*,
démarrer lentement *CC avviare lentamente*;

démêler [demele] *v.tr.* séparer ce qui est emmêlé, débrouiller, *sbrogliare, separare*.

démêler avec les mains *GLC sbrogliare con le mani*,

démêler délicatement *LEP sbrogliare delicatamente*,

démêler éventuellement *CC sbrogliare eventualmente*,

démêler parfaitement *LEP sbrogliare perfettamente*,

démêler rapidement *CC sbrogliare rapidamente*,

démêler soigneusement *CC sbrogliare accuratamente*,

démêler une choucroute *GLC sbrogliare una choucroute*;

démouler [demule] *v.tr.* retirer une préparation hors de son moule, *sformare, togliere dalla tortiera*.

démouler aussitôt *GLC sformare subito*,
démouler avant de servir *LEP sformare prima di servire*,

démouler délicatement *GLC sformare delicatamente*,

démouler des caillés *GLC sformare delle quagliate*,

démouler des cannelés *LCR sformare dei cannelé*,

démouler ensuite *LEP sformare poi*,

démouler facilement *GLC sformare facilmente*,

démouler immédiatement *CC sformare immediatamente*,

démouler minutieusement *CVF sformare minuziosamente*,

démouler parfaitement *CA sformare perfettamente*,

démouler précautionneusement *CA sformare con precauzione*,

démouler rapidement *LEP sformare rapidamente*,

démouler soigneusement *CC sformare accuratamente*,

démouler tiède *CA sformare tiepido*,

démouler un biscuit *CA sformare un biscotto*,
démouler une brioche *CVF sformare una brioche*,

démouler une charlotte *CVF sformare una charlotte*,

démouler une crème *GLC sformare una crema*,

démouler une terrine *GLC sformare una terrina*,

démouler un flan *LCR sformare un flan*,

démouler un fromage d'une faisselle *GLC sformare un formaggio da una fiscella*,

démouler un gâteau *CC sformare una torta*,

démouler un ramequin *LCR sformare un piccolo stampo*;

dénerver [denerve] *v.tr.* retirer les parties nerveuses d'une viande ou d'un foie gras, *snervare*.

dénerver attentivement *LEP togliere i nervi con attenzione*,

dénerver avant *CC togliere prima i nervi*,

dénerver avec une pince *LCR togliere i nervi con una pinzetta*,

dénerver bien *CVF togliere bene i nervi*,

dénerver complètement *CA togliere completamente i nervi*,

dénerver délicatement *LCR togliere i nervi delicatamente*,

dénerver les cuisses d'une dinde *GLC togliere i nervi dalle cosce di un tacchino*,

dénerver minutieusement *LEP togliere minuziosamente i nervi*,

dénerver soigneusement *LEP togliere accuratamente i nervi*,

dénerver une oie *GLC togliere i nervi da un'oca*,

dénerver une poularde *GLC togliere i nervi da una pollastra*,

dénerver une volaille *GLC togliere i nervi da un pollame*,

dénerver un foie *GLC togliere i nervi da un fegato*;

dénouer [denwe] *v.tr.* défaire ce qui était noué ou attaché, *sciogliere, slegare*.

dénouer bien *LEP sciogliere bene*,

dénouer complètement **cc** *sciogliere completamente,*
dénouer délicatement **CA** *sciogliere delicatamente,*
dénouer ensuite **LEP** *sciogliere poi,*
dénouer immédiatement **sciogliere immediatamente,**
dénouer soigneusement **cc** *sciogliere accuratamente,*
dénouer une ficelle **LCR** *sciogliere uno spago;*
dénoyauter [denwajote] **v.tr.** enlever le noyau d'un fruit, **snocciolare, denocciolare.**
dénoyauter auparavant **cc** *snocciolare prima,*
dénoyauter aussi **CA** *snocciolare anche,*
dénoyauter avant **LEP** *snocciolare prima,*
dénoyauter bien **CVF** *snocciolare bene,*
dénoyauter correctement **CVF** *snocciolare correttamente,*
dénoyauter délicatement **LEP** *snocciolare delicatamente,*
dénoyauter des abricots **GLC** *snocciolare delle albicocche,*
dénoyauter des avocats **GLC** *snocciolare degli avocadoi,*
dénoyauter des cerises **LCR** *snocciolare delle ciligie,*
dénoyauter des dattes **CVF** *snocciolare dei datteri,*
dénoyauter des litchis **CVF** *snocciolare dei litchi,*
dénoyauter des mangues **GLC** *snocciolare dei manghi,*
dénoyauter des olives **LCR** *snocciolare delle olive,*
dénoyauter des pêches **GLC** *snocciolare delle pesche,*
dénoyauter des pruneaux **GLC** *snocciolare delle prugne secche,*
dénoyauter des prunes **GLC** *snocciolare delle prugne,*
dénoyauter également **cc** *snocciolare anche,*
dénoyauter immédiatement **CA** *snocciolare immediatamente,*
dénoyauter parfaitement **CVF** *snocciolare perfettamente,*

dénoyauter préalablement **LEP** *snocciolare prima di tutto,*
dénoyauter rapidement **cc** *snocciolare rapidamente,*
dénoyauter soigneusement **CA** *snocciolare accuratamente,*
dénoyauter toujours **CVF** *snocciolare sempre;*
denteler [dâtle] **v.tr.** découper en forme de dents de scie arrondies le pourtour d'un gâteau à l'aide d'un couteau d'office, **dentellare una torta.**
denteler avant **LEP** *dentellare prima,*
denteler délicatement **CVF** *dentellare delicatamente,*
denteler ensuite **CA** *dentellare poi,*
denteler les bords d'une pâte **cc** *dentellare i bordi di una pasta,*
denteler soigneusement **cc** *dentellare accuratamente,*
denteler uniquement **cc** *dentellare unicamente,*
denteler une tarte **LEP** *dentellare una crostata,*
denteler un gâteau **GLC** *dentellare una torta;*
dépasser [depase] **v.tr.** excéder en quantité, **superare, oltrepassare.**
dépasser complètement **cc** *superare completamente,*
dépasser éventuellement **cc** *superare eventualmente,*
la pâte dépasse le bord du moule **LCR** *la pasta supera il bordo dello stampo,*
dépasser trop **LEP** *superare troppo,*
dépasser un peu **LEP** *superare un poco;*
dépecer [depøse] **v.tr.** diviser, couper en morceaux un animal destiné à l'alimentation, **tagliare a pezzi.**
dépecer auparavant **CVF** *tagliare prima a pezzi,*
dépecer avant **CA** *tagliare prima a pezzi,*
dépecer bien **cc** *tagliare bene a pezzi,*
dépecer complètement **LEP** *tagliare completamente a pezzi,*
dépecer correctement **LEP** *tagliare correttamente a pezzi,*
dépecer délicatement **cc** *tagliare delicatamente a pezzi,*

dépecer immédiatement *cc tagliare immediatamente a pezzi,*
dépecer parfaitement *cc tagliare perfettamente a pezzi,*
dépecer préalablement *LEP tagliare prima di tutto a pezzi,*
dépecer soigneusement *LEP tagliare accuratamente a pezzi,*
dépecer un canard *CVF tagliare a pezzi un'anatra,*
dépecer un cochon *GLC tagliare a pezzi un maiale,*
dépecer une dinde *GLC tagliare a pezzi un tacchino,*
dépecer une oie *cc tagliare a pezzi un'oca,*
dépecer une pintade *GLC tagliare a pezzi una faraona,*
dépecer une poularde *LEP tagliare a pezzi una pollastra,*
dépecer un faisan *cc tagliare a pezzi un fagiano,*
dépecer un lapin *CA tagliare a pezzi un coniglio,*
dépecer un poulet *GLC tagliare a pezzi un pollo,*
dépecer un sanglier *cc tagliare a pezzi un cinghiale;*
dépiater [depjote] *v.tr.* **1.** découper en petits bouts, *sminuzzare, ridurre a pezzi.*
dépiater auparavant *cc sminuzzare prima,*
dépiater bien *LEP sminuzzare bene,*
dépiater complètement *LEP sminuzzare completamente,*
dépiater correctement *cc sminuzzare correttamente,*
dépiater délicatement *LEP sminuzzare delicatamente,*
dépiater finement *LEP sminuzzare finemente,*
dépiater grossièrement *cc sminuzzare grossolanamente,*
dépiater les cuisses d'un canard *LEP sminuzzare le cosce di una'anatra,*
dépiater le poisson avec les doigts *cc sminuzzare il pesce con le dita,*
dépiater parfaitement *LEP sminuzzare perfettamente,*

dépiater préalablement *CVF sminuzzare prima di tutto,*
dépiater soigneusement *cc sminuzzare accuratamente,*
dépiater un morceau de viande *LCR sminuzzare un pezzo di carne;*
2. dépouiller un animal de sa peau, écorcher, *scorticare, scuoiare.*
dépiater auparavant *cc scuoiare prima,*
dépiater complètement *LEP scuoiare completamente,*
dépiater le poisson *cc scorticare il pesce,*
dépiater préalablement *CVF scuoiare prima di tutto,*
dépiater une morue *cc scorticare un baccalà,*
dépiater une raie *cc scorticare una razza,*
dépiater un lapin *cc scuoiare un coniglio,*
dépiater un maquereau *LEP scorticare uno sgombro;*
dépioter [depjote] *v.tr.* *v. dépiater*
déposer [depoze] *v.tr.* mettre, placer, poser quelque chose quelque part, *posare, disporre, sistemare, mettere.*
déposer auparavant *LEP disporre prima,*
déposer aussitôt *LEP sistemare subito,*
déposer avec une cuillère *LCR sistemare con un cucchiaio,*
déposer convenablement *cc sistemare opportunamente,*
déposer correctement *CVF sistemare corretamente,*
déposer dans une casserole *LCR sistemare in una casseruola,*
déposer dans une friteuse *cc sistemare in una friggitrice,*
déposer dans une lèchefrite *GLC sistemare in una leccarda,*
déposer délicatement *GLC disporre delicatamente,*
déposer des petits tas de pâte sur une plaque *LCR disporre dei mucchietti di pasta su una piastra,*
déposer des raviolis sur un linge pour éliminer l'eau de cuisson *LEP disporre dei*

ravioli su un panno per eliminare l'acqua di cottura,

déposer des rougets sur un plat en les mettant tête-bêche **LCR** sistemare delle triglie su un piatto mettendoli testa piedi,

déposer doucement **LEP** disporre dolcemente,

déposer du sel **GLC** mettere del sale,

déposer immédiatement **LEP** disporre immediatamente,

déposer par-dessus **GLC** sistemare sopra,

déposer parfaitement **CA** disporre perfettamente,

déposer préalablement **CC** disporre prima di tutto,

déposer rapidement **GLC** sistemare rapidamente,

déposer régulièrement **GLC** disporre regolarmente,

déposer soigneusement **LEP** disporre accuratamente,

déposer sur une assiette **GLC** sistemare in un piatto,

déposer sur un plat **GLC** sistemare su un piatto,

déposer une cuillerée de préparation **CC** disporre un cucchiaino di preparato,

déposer uniformément **LEP** disporre uniformemente,

déposer uniquement **CC** sistemare unicamente,

déposer une terrine dans un bain-marie **LCR** mettere una terrina a bagnomaria;

dépouiller [depuje] **v.tr.** **1.** enlever la peau d'un animal, les écailles d'un poisson, [spellare, scuoiare](#).

dépouiller avant **LEP** spellare prima,

dépouiller attentivement **GLC** spellare con attenzione,

dépouiller bien **CC** spellare bene,

dépouiller complètement **LEP** spellare completamente,

dépouiller correctement **CC** spellare correttamente,

dépouiller délicatement **GLC** spellare delicatamente,

dépouiller ensuite **LEP** spellare poi,

dépouiller entièrement **CC** spellare interamente,

dépouiller parfaitement **CVF** spellare perfettamente,

dépouiller préalablement **LEP** spellare prima di tutto,

dépouiller soigneusement **GLC** spellare accuratamente,

dépouiller une anguille **LCR** spellare un'anguilla,

dépouiller une sole **GLC** spellare una sogliola,

dépouiller un lapin **CVF** scuoiare un coniglio,

dépouiller un lièvre **LCR** scuoiare una lepre,

dépouiller un morceau de porc **GLC** scuoiare un pezzo di maiale,

dépouiller un poisson **LCR** spellare un pesce;

2. débarrasser une sauce de ses impuretés, [liberare una salsa dalle impurità](#).

dépouiller à la cuillère **GLC** liberare dalle impurità con il cucchiaino,

dépouiller avant **CC** liberare prima dalle impurità,

dépouiller attentivement **LEP** liberare con attenzione dalle impurità,

dépouiller bien **CC** liberare bene dalle impurità,

dépouiller complètement **LEP** liberare completamente dalle impurità,

dépouiller correctement **CVF** liberare correttamente dalle impurità,

dépouiller délicatement **LEP** liberare delicatamente dalle impurità,

dépouiller ensuite **CC** liberare poi dalle impurità,

dépouiller entièrement **CVF** liberare del tutto dalle impurità,

dépouiller parfaitement **CA** liberare perfettamente dalle impurità,

dépouiller préalablement **CC** liberare prima di tutto dalle impurità,

dépouiller régulièrement **GLC** liberare regolarmente dalle impurità ,

dépouiller soigneusement **CA** liberare accuratamente dalle impurità,

dépouiller un bouillon **GLC** liberare dalle impurità un brodo;

dérober [derɔbe] *v.tr.* enlever la peau d'un légume, [sbucciare](#).

dérober auparavant *cc sbucciare prima*,

dérober bien *ca sbucciare bene*,

dérober délicatement *LEP sbucciare delicatamente*,

dérober des fèves *lcr sbucciare delle fave*,

dérober des pommes de terre *glc sbucciare delle patate*,

dérober parfaitement *cvf sbucciare perfettamente*,

dérober préalablement *glc sbucciare innanzitutto*,

dérober soigneusement *glc sbucciare accuratamente*;

dérouler [derule] *v.tr.* défaire ce qui était roulé, l'étendre à plat, [srotolare](#).

dérouler auparavant *ca srotolare prima*,

dérouler bien *cc srotolare bene*,

dérouler complètement *LEP srotolare completamente*,

dérouler correctement *ca srotolare correttamente*,

dérouler délicatement *cc srotolare delicatamente*,

dérouler directement *LEP srotolare direttamente*,

dérouler ensuite *LEP srotolare poi*,

dérouler entièrement *cvf srotolare interamente*,

dérouler immédiatement *cc srotolare immediatamente*,

dérouler l'abaisse sur la tourtière *lcr srotolare la sfoglia sulla tortiera*,

dérouler le biscuit *cc srotolare il biscotto*,

dérouler lentement *cvf srotolare lentamente*,

dérouler parfaitement *glc srotolare perfettamente*,

dérouler préalablement *ca srotolare prima di tutto*,

dérouler soigneusement *LEP srotolare accuratamente*,

dérouler suffisamment *glc srotolare sufficientemente*,

dérouler une pâte feuilletée *glc srotolare una pasta sfoglia*,

dérouler uniformément *glc srotolare uniformemente*;

désarêter [dezarɛte] *v.tr.* enlever l'arête principale d'un poisson, [diliscare](#), [spinare](#).

désarêter attentivement *glc diliscare attentamente*,

désarêter auparavant *LEP diliscare prima*,

désarêter avec une pince à épiler *glc diliscare con una pinza per spinare*,

désarêter bien *lcr diliscare bene*,

désarêter complètement *cc diliscare completamente*,

désarêter correctement *LEP diliscare correttamente*,

désarêter délicatement *cc diliscare delicatamente*,

désarêter des anchois *LEP diliscare delle acciughe*,

désarêter des daurades *ca diliscare delle orate*,

désarêter des rougets *ca diliscare delle triglie*,

désarêter des sardines *cc diliscare delle sardine*,

désarêter minutieusement *glc diliscare minuziosamente*,

désarêter parfaitement *ca diliscare perfettamente*,

désarêter préalablement *ca diliscare innanzitutto*,

désarêter soigneusement *glc diliscare accuratamente*,

désarêter un bar *LEP diliscare un branzino*,

désarêter une barbue *LEP diliscare un rombo*,

désarêter une morue *lcr diliscare un merluzzo*,

désarêter une raie *LEP diliscare una razza*,

désarêter une sole *LEP diliscare una sogliola*,

désarêter une truite *LEP diliscare una trota*,

désarêter un maquereau *cc diliscare uno sgombro*,

désarêter un merlan *cc diliscare un nasello*,

désarêter un saumon *cc diliscare un salmone*,

désarêter un turbot *cc diliscare un rombo*;

désépaissir [dezepesir] *v.tr.* rendre moins épais, [rendere meno spesso](#).

désépaissir bien *LEP rendere bene meno spesso,*
désépaissir d'abord *CA rendere dapprima meno spesso,*
désépaissir ensuite *cc rendere poi meno spesso,*
désépaissir éventuellement *CVF rendere eventualmente meno spesso,*
désépaissir la sauce avec de la vinaigrette *LEP rendere meno spessa la salsa aggiungendo della vinaigrette,*
désépaissir la sauce avec du lait *cc rendere meno spessa la salsa con del latte,*
désépaissir la sauce avec du bouillon *LEP rendere meno spessa la salsa con del brodo,*
désépaissir la sauce avec le jus de cuisson *cc rendere meno spessa la salsa con del succo di cottura,*
désépaissir légèrement *CA rendere leggermente meno spesso,*
désépaissir une sauce *LEP rendere meno spessa una salsa,*
désépaissir un peu *CVF rendere un poco meno spesso;*
déshabiller [dezabije] *v.tr.* **1.** retirer la peau de fruits ou légumes, *sbucciare, pelare.*
déshabiller auparavant *CA sbucciare prima,*
déshabiller aussi *CVF sbucciare anche,*
déshabiller aussitôt *cc sbucciare subito,*
déshabiller complètement *cc sbucciare completamente,*
déshabiller d'abord *CA sbucciare dapprima,*
déshabiller délicatement *CVF sbucciare delicatamente,*
déshabiller des bananes *cc sbucciare delle banane,*
déshabiller des carottes *cc pelare delle carote,*
déshabiller des courgettes *LEP sbucciare delle zucchine,*
déshabiller des fruits *cc sbucciare dei frutti,*
déshabiller des légumes *LEP sbucciare degli ortaggi,*
déshabiller des oignons *cc sbucciare delle cipolle,*

déshabiller des oranges *LEP sbucciare delle arance,*
déshabiller des poivrons *cc sbucciare dei peperoni,*
déshabiller des pommes de terre *cc sbucciare delle patate,*
déshabiller ensuite *sbucciare poi,*
déshabiller entièrement *CVF sbucciare interamente,*
déshabiller préalablement *CA sbucciare prima di tutto,*
déshabiller soigneusement *CVF sbucciare accuratamente,*
déshabiller totalement *LEP sbucciare totalmente;*
2. débarrasser quelque chose de ses éléments superflus, *liberare, pulire.*
déshabiller des coquilles Saint-Jacques *LEP pulire delle capesante,*
déshabiller des crevettes *LEP pulire i gamberetti;*
désosser [dezose] *v.tr.* enlever les os de la viande, *disossare.*
désosser attentivement *cc disossare con attenzione,*
désosser auparavant *LEP disossare prima,*
désosser avec un couteau *GLC disossare con un coltello,*
désosser bien *CA disossare bene,*
désosser complètement *GLC disossare completamente,*
désosser délicatement *CVF disossare delicatamente,*
désosser des abattis *LCR disossare delle rigaglie,*
désosser des viandes *LCR disossare delle carni,*
désosser entièrement *LEP disossare interamente,*
désosser parfaitement *CA disossare perfettamente,*
désosser préalablement *CVF disossare prima di tutto,*
désosser soigneusement *GLC disossare accuratamente,*
désosser un canard *CA disossare un'anatra,*

déosser un carré d'agneau *CVF disossare una lombata di agnello,*
déosser un chapon *CA disossare un cappone,*
déosser un cochon *LEP disossare un maiale,*
déosser un dindon *CC disossare un tacchino,*
déosser une caille *CA disossare una quaglia,*
déosser une dinde *CC disossare una tacchina,*
déosser une perdrix *GLC disossare una pernice,*
déosser une pintade *LEP disossare una faraona,*
déosser une poule *GLC disossare una gallina,*
déosser une viande *GLC disossare una carne,*
déosser une volaille *CA disossare un pollame,*
déosser un faisan *CA disossare un fagiano,*
déosser un gigot *GLC disossare un coscotto,*
déosser un jambon *CVF disossare un prosciutto,*
déosser un jarret *CVF disossare uno stinco,*
déosser un lapin *LCR disossare un coniglio,*
déosser un lièvre *CC disossare una lepre,*
déosser un pigeon *CVF disossare un piccione,*
déosser un poulet *GLC disossare un pollo,*
déosser un gigot *GLC disossare un cosciotto,*
déosser un râble de lapin *LEP disossare un lombo di coniglio;*
dessaler [desale] *v.tr.* débarrasser un aliment de tout ou partie de leur sel, **dissalare.**
dessaler auparavant *LEP dissalare prima,*
dessaler bien *CA dissalare bene,*
dessaler complètement *CC dissalare completamente,*
dessaler des anchois sous un filet d'eau *LCR dissalare delle acciughe sotto un filo d'acqua,*
dessaler des aubergines *CA dissalare delle melanzane,*
dessaler des câpres *LEP dissalare dei capperi,*
dessaler des concombres *CA dissalare dei cetrioli,*
dessaler des coques *CVF dissalare delle vongole,*
dessaler des cornichons *CC dissalare dei cetriolini,*
dessaler des filets de hareng *GLC dissalare dei filetti d'aringa,*
dessaler des lardons *CVF dissalare dei lardelli,*

dessaler des olives *CA dissalare delle olive,*
dessaler des sardines *LEP dissalare delle sardine,*
dessaler des tomates *CA dissalare dei pomodori,*
dessaler parfaitement *CVF dissalare perfettamente,*
dessaler préalablement *LEP dissalare prima di tutto,*
dessaler rapidement *CC dissalare rapidamente,*
dessaler soigneusement *CC dissalare accuratamente,*
dessaler sous l'eau du robinet *GLC dissalare sotto l'acqua del rubinetto,*
dessaler une poitrine de porc *CC dissalare una punta di petto di maiale,*
dessaler une sauce *LEP dissalare una salsa,*
dessaler une viande *LEP dissalare una carne,*
dessaler un haddock *CA dissalare un eglefino,*
dessaler un jambon en le faisant tremper dans l'eau froide *LCR dissalare un prosciutto immergendolo nell'acqua fredda,*
dessaler un jarret *CA dissalare uno stinco,*
dessaler un plat *CC dissalare un piatto,*
dessaler un poisson *CC dissalare un pesce,*
faire dessaler une morue *LCR far dissalare un baccalà,*
faire dessaler un certain temps *GLC far dissalare per un certo tempo;*
dessécher [deseje] *v.tr.* faire sécher une préparation sous l'action de la chaleur du four ou du feu pour ôter l'humidité, **seccare, togliere l'umidità.**
conserver la brioche dans de l'aluminium pour ne pas la dessécher *LEP conservare la brioche in un foglio di alluminio per non seccarla,*
dessécher complètement *CA seccare completamente,*
dessécher dans le four *LEP seccare nel forno,*
dessécher délicatement *LEP seccare delicatamente,*
dessécher des fruits *CC seccare i frutti,*
dessécher des tomates *CC seccare i pomodori,*

dessécher éventuellement **CA** *seccare eventualmente,*

dessécher légèrement **CC** *seccare leggermente,*

dessécher pendant un certain temps **CC** *seccare per un certo tempo,*

dessécher totalement **CVF** *seccare totalmente,*

dessécher trop **CC** *seccare troppo,*

dessécher une pâte **LCR** *togliere l'umidità a una pasta,*

dessécher une purée **GLC** *togliere l'umidità a un purè,*

dessécher un peu **LEP** *seccare un poco;*

dessécher (se) [sədeseʃe] **v.pron. intr.** devenir sec, **seccarsi.**

faire en sorte qu'une viande ne se dessèche pas à la cuisson **LCR** *far in modo che una carne non si secchi alla cottura,*

les pommes de terre ne doivent pas se dessécher à la cuisson **LCR** *le patate non devono seccarsi alla cottura,*

se dessécher complètement **CC** *seccarsi completamente,*

se dessécher éventuellement **CC** *seccarsi eventualmente,*

se dessécher facilement **CC** *seccarsi facilmente,*

se dessécher immédiatement **CC** *seccarsi immediatamente,*

se dessécher rapidement **CC** *seccarsi rapidamente,*

se dessécher souvent **CC** *seccarsi spesso,*

se dessécher suffisamment **CC** *seccarsi sufficientemente,*

se dessécher trop **CC** *seccarsi troppo;*

dessiner [desine] **v.tr.** tracer, faire le dessin d'une forme, **disegnare, segnare.**

dessiner à l'aide d'un couteau **GLC** *disegnare con un coltello,*

dessiner délicatement **CC** *disegnare delicatamente,*

dessiner des croisillons sur une pâte **GLC** *disegnare delle croci su una pasta,*

dessiner soigneusement **LEP** *disegnare accuratamente,*

dessiner un décor sur une abaisse avec du jaune d'œuf délayé **LCR** *disegnare una*

decorazione su una sfoglia con del tuorlo d'uovo battuto;

détacher [detaʃe] **v.tr.** séparer, couper, **staccare, tagliare.**

détacher attentivement **CC** *staccare con attenzione,*

détacher bien **LEP** *staccare bene,*

détacher complètement **CA** *staccare completamente,*

détacher délicatement **LEP** *staccare delicatamente,*

détacher des boules d'un légume ou d'un fruit à la cuillère à racines **LCR** *staccare delle palline da un ortaggio o da un frutto con uno scavino,*

détacher facilement **CVF** *staccare facilmente,*

détacher la pâte des doigts **LCR** *staccare la pasta dalle dita,*

détacher la peau d'un légume **LEP** *tagliare la buccia d'un ortaggio,*

détacher la peau d'un poivron grillé **GLC** *staccare la buccia di un peperone grigliato,*

détacher la pulpe d'une courgette avec une cuillère **LCR** *staccare la polpa di una zucchina con un cucchiaio,*

détacher la tête des crevettes **GLC** *staccare la testa dei gamberetti,*

détacher les bouquets du chou-fleur **GLC** *staccare le cime del cavolfiore,*

détacher les côtes d'un céleri-branché **GLC** *staccare le coste di un sedano,*

détacher les feuilles d'estragon **CA** *staccare le foglie di dragoncello,*

détacher les feuilles du cerfeuil **GLC** *staccare le foglie del cerfoglio,*

détacher les feuilles d'un chou l'une après l'autre **LCR** *staccare le foglie d'un cavolo una dopo l'altra,*

détacher les œufs d'un oursin avec une cuillère à café **LCR** *staccare le uova di un riccio con un cucchiaino,*

détacher les pattes d'un tourteau **LEP** *staccare le zampe di un granciporro,*

détacher les pinces d'un tourteau **LEP** *staccare le chele di un granciporro,*

détacher les segments d'une orange **CA** *staccare gli spicchi di una arancia,*

détacher spontanément **GLC** *staccare spontaneamente,*

détacher parfaitement **LEP** *staccare perfettamente,*

détacher soigneusement **CC** *staccare accuratamente,*

détacher une huître de sa coquille **LCR** *staccare un'ostrica dalla conchiglia,*

détacher un flan d'un moule **CC** *staccare un flan da uno stampino,*

détacher un pétoncle de sa coquille **LCR** *staccare un pettine dalla conchiglia;*

détacher (se) [sədetafɛ] **v.pron.** ne plus être attaché à quelque chose, **staccarsi.**

la chair se détache spontanément des os **GLC** *la carne si stacca spontaneamente dagli ossi,*

la peau du légume se détache **GLC** *la buccia di un ortaggio si stacca,*

se détacher complètement **GLC** *staccarsi completamente,*

se détacher facilement **GLC** *staccarsi facilmente,*

se détacher immédiatement **CC** *staccarsi immediatamente,*

se détacher parfaitement **GLC** *staccarsi perfettamente;*

détailler [detaje] **v.tr.** couper un produit alimentaire, **tagliare.**

détailler auparavant **LEP** *tagliare prima,*

détailler aussi **CA** *tagliare anche,*

détailler bien **CVF** *tagliare bene,*

détailler complètement **CC** *tagliare completamente,*

détailler d'abord **CC** *tagliare dapprima,*

détailler de la ventrèche en petits dés **LCR** *tagliare del lardo a dadini,*

détailler de la viande **GLC** *tagliare della carne,*

détailler délicatement **CA** *tagliare delicatamente,*

détailler des carottes **GLC** *tagliare delle carote,*

détailler des darnes de poisson **LEP** *tagliare dei tranci di pesce,*

détailler des légumes **LCR** *tagliare delle verdure,*

détailler des poireaux **CVF** *tagliare dei porri,*

détailler des pommes de terre **CA** *tagliare delle patate,*

détailler du céleri **CVF** *tagliare del sedano,*

détailler du fromage **LCR** *tagliare del formaggio,*

détailler du lard en lardons **GLC** *tagliare del lardo in lardelli,*

détailler en bandelettes **GLC** *tagliare a nastri,*

détailler en bâtonnets **LCR** *tagliare a bastoncini,*

détailler en biais **LCR** *tagliare di traverso,*

détailler en brunoise **LCR** *tagliare in brunoise,*

détailler en cercles **CC** *tagliare in cerchi,*

détailler en cubes **CC** *tagliare a cubi,*

détailler en dés **GLC** *tagliare a dadi,*

détailler en julienne **CVF** *tagliare a julienne,*

détailler en lamelles **GLC** *tagliare in lamelle,*

détailler en languettes **GLC** *tagliare a linguette,*

détailler en lanière **GLC** *tagliare a striscioline,*

détailler en losanges **GLC** *tagliare in rombi,*

détailler en morceaux **GLC** *tagliare a pezzi,*

détailler en petits morceaux **GLC** *tagliare a tocchetti,*

détailler en rectangles **GLC** *tagliare in rettangoli,*

détailler en rondelles **LEP** *tagliare in rondelle,*

détailler en quartiers **GLC** *tagliare in quarti,*

détailler en tranches **GLC** *tagliare a fette,*

détailler en tronçons **GLC** *tagliare a pezzi,*

détailler finement **CA** *tagliare finemente,*

détailler minutieusement **LEP** *tagliare minuziosamente,*

détailler parfaitement **GLC** *tagliare perfettamente,*

détailler régulièrement **LCR** *tagliare regolarmente,*

détailler soigneusement **CC** *tagliare accuratamente,*

détailler un chou-fleur en bouquets **GLC** *tagliare un cavofiore in cimette,*

détailler une abaisse en carrés avec un couteau **LCR** *tagliare una sfoglia in quadratini con un coltello,*

détailler un navet *CVF tagliare una rapa*,
détailler un poireau *CVF tagliare un porro*,
détailler un poisson *LEP tagliare un pesce*;

détendre [detãdr̥] *v.tr.* **1.** rendre plus fluide, plus malléable, plus souple, une composition, une pâte, une crème, en lui ajoutant un liquide, *ammorbidire*.

détendre avec de la bière *CVF ammorbire con birra*,

détendre avec de la sauce *GLC ammorbire con della salsa*,

détendre avec de l'eau *CVF ammorbire con acqua*,

détendre avec du lait *GLC ammorbire con latte*,

détendre avec le jus de citron *LCR ammorbire con succo di limone*,

détendre avec le vinaigre *LCR ammorbire con aceto*,

détendre bien *CA ammorbire bene*,

détendre délicatement *CC ammorbire delicatamente*,

détendre une crème *CVF ammorbire una crema*,

détendre une pâte *GLC ammorbire una pasta*,

détendre une sauce *CC ammorbire una salsa*;

2. laisser reposer une pâte pour qu'elle prenne sa consistance définitive, *lasciare riposare una pasta per farle prendere la consistenza definitiva*.

mettre au froid pour détendre la pâte *GLC riporre al fresco per rassodare la pasta*;

détremper [detrãpe] *v.tr.* **1.** délayer de la farine avec une substance liquide pour obtenir une pâte, *rammollire una pasta*.

détremper auparavant *CC rammollire prima la pasta*,

détremper bien *LEP rammollire bene la pasta*,

détremper délicatement *CVF rammollire delicatamente la pasta*,

détremper également *CC rammollire ugualmente la pasta*,

détremper éventuellement *CA rammollire eventualmente la pasta*,

détremper généreusement *LEP rammollire generosamente la pasta*,

détremper la pâte en la pressant du bout des doigts *GLC rammollire la pasta pressandola con le dita*,

détremper soigneusement *rammollire accuratamente la pasta*,

détremper vivement *GLC rammollire prontamente*;

2. se dit d'une pâte cuite qui s'imbibe de l'humidité d'une garniture et perd de son croquant, *ammollare, inzuppare*.

déveiner [devene] *v.tr.* enlever les veines, *togliere le vene*.

déveiner attentivement *CVF togliere attentamente le vene*,

déveiner auparavant *CC togliere prima le vene*,

déveiner délicatement *LCR togliere delicatamente le vene*,

déveiner des crevettes *CC togliere la vena intestinale dai gamberi*,

déveiner des gambas *CC togliere la vena intestinale dai gamberoni*,

déveiner ensuite *togliere poi le vene*,

déveiner entièrement *CA togliere interamente le vene*,

déveiner méticuleusement *CC togliere meticolosamente le vene*,

déveiner minutieusement *CVF togliere minuziosamente le vene*,

déveiner préalablement *CA togliere prima di tutto le vene*,

déveiner soigneusement *CA togliere accuratamente le vene*,

déveiner toujours *LEP togliere sempre le vene*,

déveiner totalement *LEP togliere totalmente le vene*,

déveiner un foie gras *LCR togliere le vene da un foie gras*;

développer [devlõpe] *v.tr.* répandre, étaler ou émettre, *diffondere, sprigionare*.

développer aussitôt *LEP sprigionare subito*,

développer complètement *CC sprigionare completamente*,

développer continuellement CA *sprigionare continuamente*,
développer correctement *sprigionare correttamente*,
développer délicatement LEP *sprigionare delicatamente*,
développer directement CC *sprigionare direttamente*,
développer entièrement CA *sprigionare interamente*,
développer légèrement CVF *sprigionare leggermente*,
développer lentement LEP *sprigionare lentamente*,
développer longuement CC *sprigionare a lungo*,
développer parfaitement CA *sprigionare perfettamente*,
développer progressivement CVF *sprigionare progressivamente*,
développer rapidement LEP *sprigionare rapidamente*,
développer régulièrement CVF *sprigionare regolarmente*,
développer ses arômes LEP *sprigionare i propri aromi*,
développer son parfum CC *sprigionare il proprio profumo*,
développer suffisamment CA *sprigionare sufficientemente*,
développer toujours CVF *sprigionare sempre*,
développer totalement LEP *sprigionare totalmente*;

développer (se) [sədevlɔpe] *v.pron.intr.* **1.** lever, augmenter, accroître le volume d'une préparation d'un gâteau, d'une pâte, d'une crème, *aumentare, accrescere il volume di una torta, di una crema.*

la pâte se développe LEP *la pasta aumenta*,
se développer assez CC *aumentare abbastanza*,
se développer beaucoup LEP *aumentare molto*,
se développer bien CA *aumentare bene*,
se développer considérablement CC *aumentare considerevolmente*,

se développer correctement CVF *aumentare correttamente*,
se développer doucement LEP *aumentare dolcemente*,
se développer excessivement CA *aumentare eccessivamente*,
se développer légèrement CC *aumentare leggermente*,
se développer lentement CVF *aumentare lentamente*,
se développer parfaitement LEP *aumentare perfettamente*,
se développer partiellement CVF *aumentare in parte*,
se développer peu CA *aumentare poco*,
se développer progressivement CVF *aumentare progressivamente*,
se développer rapidement CA *aumentare rapidamente*,
se développer régulièrement CC *aumentare regolarmente*,
se développer suffisamment LEP *aumentare sufficientemente*,
se développer trop CC *aumentare troppo*,
se développer uniformément GLC *aumentare uniformemente*,
se développer un peu LEP *aumentare un poco*;
2. prendre de l'ampleur, s'épanouir, *svilupparsi.*

les saveurs se développent LEP *i sapori si sviluppano*,
se développer pleinement CA *svilupparsi pienamente*;

devenir [dəvniʁ] *v.intr.* passer d'un état à un autre, *diventare.*

devenir aussitôt LEP *diventare subito*,
devenir consistant GLC *diventare consistente*,
devenir croustillant GLC *diventare croccante*,
devenir ensuite CC *diventare poi*,
devenir éventuellement LEP *diventare eventualmente*,
devenir homogène CC *diventare omogeneo*,
devenir immédiatement GLC *diventare immediatamente*,
devenir légèrement CVF *diventare leggermente*,

devenir liquide *LEP diventare liquido*,
devenir moelleux *cc diventare morbido*,
devenir mousseux *GLC diventare spumoso*,
devenir parfaitement *LEP diventare perfettamente*,
devenir partiellement *CA diventare in parte*,
devenir peu à peu *cc diventare poco a poco*,
devenir rapidement *cc diventare rapidamente*,
devenir suffisamment *LEP diventare sufficientemente*,
devenir toujours *CA diventare sempre*,
devenir totalement *GLC diventare totalmente*,
devenir un peu *LEP diventare un poco*;
la crêpe doit devenir blonde *GLC la crêpe deve diventare bionda*,
la sauce doit devenir consistante *GLC la salsa deve diventare consistente*;

dévorer [devɔʁe] *v.tr.* manger avec voracité et rapidité, *divorare*

diffuser [difyze] *v.intr.* se répandre en tous sens, *diffondersi*.

le jus diffuse dans la viande *GLC il sugo si diffonde nella carne*;

diffuser [difyze] *v.tr.* répandre de façon uniforme dans toutes les directions, *diffondere*.

diffuser aussitôt *cc diffondere subito*,
diffuser bien *cc diffondere bene*,
diffuser complètement *LEP diffondere completamente*,
diffuser délicatement *cc diffondere delicatamente*,
diffuser légèrement *cc diffondere leggermente*,
diffuser les arômes *cc diffondere gli aromi*;

diluer [dilue] *v.tr.* v. délayer

diluer auparavant *LEP diluire prima*,
diluer aussitôt *cc diluire subito*,
diluer bien *CA diluire bene*,
diluer complètement *GLC diluire completamente*,
diluer correctement *CVF diluire correttamente*,
diluer d'abord *LEP diluire dapprima*,
diluer délicatement *cc diluire delicatamente*,

diluer des tablettes de bouillon dans l'eau *CVF diluire in acqua dei dadi da brodo*,
diluer directement *CA diluire direttamente*,
diluer entièrement *CVF diluire interamente*,
diluer immédiatement *CVF diluire immediatamente*,
diluer la farine dans l'eau *GLC diluire la farina nell'acqua*,
diluer le concentré de tomate *GLC diluire il concentrato di pomodoro*,
diluer le levain *cc diluire il lievito*,
diluer lentement *LEP diluire lentamente*,
diluer le safran *GLC diluire lo zafferano*,
diluer parfaitement *cc diluire perfettamente*,
diluer préalablement *GLC diluire innanzitutto*,
diluer rapidement *CA diluire rapidamente*,
diluer totalement *CVF diluire totalmente*,
diluer un peu *LEP diluire un poco*;

diminuer [diminʁe] *v.tr.* réduire quelque chose, *ridurre, diminuire*.

diminuer la température *LCR ridurre la temperatura*,
diminuer si nécessaire *GLC ridurre se necessario*;

dîner [dine] *v.intr.* **1.** prendre le repas du soir, *cenare*.
2. en Suisse, en Belgique et au Canada, prendre le repas de midi, *in Svizzera, Belgio e Canada, pranzare*.

disparaître [dispareʁ] *v.intr.* ne plus être perceptible, *scomparire, sparire, svanire*.
cuire jusqu'à ce que le goût de farine ait disparu *GLC cuocere fino a quando il gusto di farina sia scomparso*,
disparaître complètement *GLC scomparire completamente*;

dispenser [disperse] *v.tr.* jeter ou répandre çà et là, *disperdere, spargere*.

dispenser bien *LEP spargere bene*,
dispenser délicatement *LEP spargere delicatamente*,
dispenser ensuite *LEP spargere poi*,
dispenser éventuellement *LEP spargere eventualmente*,

dispenser les cendres **GLC** *spargere le ceneri*,
dispenser le beurre fondu dans la pâte **GLC** *spargere il burro fuso nella pasta*,
dispenser les graines de vanille dans le lait **CA** *spargere i semi di vaniglia nel latte*,
dispenser soigneusement **CC** *spargere accuratamente*,
dispenser uniformément **CC** *spargere uniformemente*;
disposer [dispoze] **v.tr.** arranger d'une certaine manière, **disporre**, **sistemare**.
disposer alternativement **LEP** *disporre alternativamente*,
disposer attentivement **LEP** *disporre con attenzione*,
disposer au centre d'un plat **LCR** *sistemare nel centro di un piatto*,
disposer au fond d'une soupière **GLC** *sistemare in fondo ad una zuppiera*,
disposer auparavant **CC** *sistemare prima*,
disposer autour **GLC** *sistemare attorno*,
disposer bien **LEP** *sistemare bene*,
disposer convenablement **CC** *sistemare opportunamente*,
disposer correctement **CC** *sistemare correttamente*,
disposer côte à côte **LCR** *sistemare a fianco a fianco*,
disposer dans une casserole **LEP** *disporre in una casseruola*,
disposer dans une poissonnière **GLC** *sistemare in una pesciera*,
disposer dans une soupière **CC** *sistemare in una zuppiera*,
disposer délicatement **CA** *disporre delicatamente*,
disposer des tranches de pain **CVF** *disporre delle fette di pane*,
disposer des sardines côte à côte **LCR** *sistemare delle sardine fianco a fianco*,
disposer directement **GLC** *disporre direttamente*,
disposer également **GLC** *disporre anche*,
disposer encore **GLC** *disporre ancora*,
disposer en couches **GLC** *disporre a strati*,
disposer en couronne **GLC** *disporre a corona*,

disposer en croisillons **GLC** *disporre a croce*,
disposer en croix **CA** *disporre a croce*,
disposer ensuite **GLC** *disporre poi*,
disposer en éventail **LCR** *disporre a ventaglio*,
disposer en rosace **GLC** *disporre a forma di rosone*,
disposer éventuellement **LEP** *disporre eventualmente*,
disposer harmonieusement **LCR** *disporre armoniosamente*,
disposer immédiatement **LCR** *disporre immediatamente*,
disposer irrégulièrement **LCR** *disporre irregolarmente*,
disposer joliment **GLC** *disporre graziosamente*,
disposer les légumes autour de la viande **LEP** *sistemare le verdure attorno alla carne*,
disposer parfaitement **GLC** *disporre perfettamente*,
disposer préalablement **GLC** *disporre prima di tutto*,
disposer rapidement **GLC** *disporre rapidamente*,
disposer régulièrement **CA** *disporre regolarmente*,
disposer soigneusement **GLC** *disporre accuratamente*,
disposer sur du papier absorbant **GLC** *disporre su carta assorbente*,
disposer sur la plaque d'un four **CA** *sistemare sulla piastra di un forno*,
disposer sur une couche **LCR** *disporre su uno strato*,
disposer sur un lit fait d'échalote ou de ciboulette **LCR** *sistemare su un letto di scalogno o erba cipollina*,
disposer sur un plat de service **LCR** *sistemare in un piatto di servizio*,
disposer sur un plateau **LEP** *sistemare su un vassoio*,
disposer uniformément **CC** *sistemare uniformemente*,
disposer uniquement **CC** *sistemare unicamente*;

dissoudre [disudr] *v.tr.* décomposition d'un corps solide en le combinant avec un liquide de manière à détruire complètement l'agrégation de ses molécules, [sciogliere](#), [dissolvere](#).

dissoudre bien *GLC sciogliere bene*,
dissoudre complètement *GLC sciogliere completamente*,

dissoudre délicatement *GLC sciogliere delicatamente*,

dissoudre des sucres *LCR dissolvere dei succhi*,

dissoudre du sel *GLC sciogliere del sale*,

dissoudre du sucre *LCR sciogliere dello zucchero*,

dissoudre immédiatement *LEP sciogliere immediatamente*,

dissoudre la levure *CA sciogliere del lievito*,

dissoudre le café lyophilisé dans l'eau *GLC sciogliere il caffè liofilizzato nell'acqua*,

dissoudre parfaitement *GLC sciogliere perfettamente*,

dissoudre un fond de veau *LCR sciogliere un fondo di vitello*,

dissoudre un peu *CC sciogliere un poco*,

dissoudre préalablement *CC sciogliere prima*,

dissoudre progressivement *CC sciogliere progressivamente*,

dissoudre rapidement *CC sciogliere rapidamente*,

dissoudre soigneusement *CC sciogliere accuratamente*,

dissoudre suffisamment *CC sciogliere sufficientemente*;

dissoudre (se) *v.pron.intr.* [sədisudr] perdre sa consistance en se diluant dans un liquide, [sciogliersi](#).

se dissoudre bien *GLC sciogliersi bene*;

distribuer [distribue] *v.tr.* disposer d'une certaine manière dans un ensemble, [disporre](#), [distribuire](#)

distribuer bien *CVF disporre bene*,

distribuer complètement *CA disporre completamente*,

distribuer délicatement *CC disporre delicatamente*,

distribuer directement *LEP disporre direttamente*,

distribuer généreusement *LEP disporre generosamente*,

distribuer immédiatement *GLC disporre immediatamente*,

distribuer parfaitement *GLC disporre perfettamente*,

distribuer rapidement *CC disporre rapidamente*,

distribuer soigneusement *CC disporre accuratamente*,

distribuer uniformément *CC disporre uniformemente*,

distribuer uniquement *GLC disporre unicamente*;

diviser [divize] *v.tr.* séparer quelque chose, la partager en plusieurs parties, [dividere](#).

diviser bien *LEP dividere bene*,

diviser du beurre *GLC dividere del burro*

diviser en deux parts *LCR dividere in due parti*,

diviser en morceaux *CC dividere in pezzi*,

diviser en parcelles *GLC dividere in pezzetti*,

diviser en portions *GLC dividere in parti*,

diviser parfaitement *CC dividere perfettamente*,

diviser préalablement *CC dividere prima di tutto*,

diviser régulièrement *LEP dividere regolarmente*,

diviser soigneusement *LEP dividere accuratamente*,

diviser un appareil en 4 parts égales *LCR dividere una preparazione in 4 parti uguali*,

diviser un citron en quartier *GLC dividere un limone in quarti*;

donner [dɔne] *v.tr.* faire en sorte que quelque chose ait, reçoive ou obtienne quelque chose, [dare](#).

donner de l'amertume à la soupe *CA dare un gusto amaro alla zuppa*,

donner également *LEP dare anche*,

donner parfaitement *CC dare perfettamente*,

donner toujours *LEP dare sempre*,

donner trop *CC dare troppo*,

donner un goût agréable *GLC dare un gusto piacevole*,

donner un goût désagréable **GLC** *dare un gusto spiacevole*,

donner uniquement **CA** *dare unicamente*,

donner un tour de moulin à poivre **LEP** *dare un colpo di macinapepe*;

donner du corps [dɔne dy kɔʁ] **v.tr.** pétrir une pâte afin de lui donner une bonne qualité plastique, **impastare per dare una buona consistenza**.

donner un bouillon [dɔne œ bujɔ̃] **v.intr.** amener à ébullition et arrêter aussitôt la cuisson, **far bollire e arrestare subito dopo la cottura**.

donner une onde [dɔne yn ɔ̃d] **v.intr.** en Suisse, porter à ébullition, **in Svizzera, portare ad ebollizione**.

dorer [dɔʁe] **v.intr.** devenir doré, **dorare**. **retourner** les aubergines pour qu'elles dorent de toutes parts **GLC** *girare le melanzane per farle dorare da tutti i lati*;

dorer [dɔʁe] **v.tr.** **1.** faire dorer, faire prendre une teinte dorée à un aliment, **dorare**.

dorer à feu vif **LCR** *dorare a fuoco vivo*,

dorer à la poêle **CVF** *dorare in padella*,

dorer à l'œuf **GLC** *dorare all'uovo*,

dorer à sec **LCR** *dorare a secco*,

dorer au four **GLC** *dorare al forno*,

dorer au gril **LCR** *dorare alla griglia*,

dorer au jaune d'œuf **CA** *dorare con il tuorlo d'uovo*,

dorer au lait **GLC** *dorare al latte*,

dorer au toaster **GLC** *dorare al tostapane*,

dorer avec le beurre **CA** *dorare con il burro*,

dorer bien **GLC** *dorare bene*,

dorer complètement **GLC** *dorare completamente*,

dorer dans du beurre **LEP** *dorare nel burro*,

dorer dans l'huile **LCR** *dorare nell'olio*,

dorer de la chapelure **GLC** *dorare del pangrattato*,

dorer de l'ail **GLC** *dorare dell'aglio*,

dorer délicatement **LEP** *dorare delicatamente*,

dorer des amandes à sec **CA** *dorare a secco delle mandorle*,

dorer des carottes **CC** *dorare delle carote*,

dorer des crêpes **GLC** *dorare delle crêpe*,

dorer des croûtons de pain **LCR** *dorare dei crostini di pane*,

dorer des darnes de poisson **GLC** *dorare dei tranci di pesce*,

dorer des échalotes **GLC** *dorare degli scalogni*,
dorer des graines de sésame à sec **CVF** *dorare a secco dei semi di sesamo*,

dorer des lardons **CVF** *dorare dei lardelli*,

dorer des légumes **LCR** *dorare delle verdure*,

dorer des morceaux de foie **LCR** *dorare dei pezzi di fegato*,

dorer des morceaux de viande **GLC** *dorare dei pezzi di carne*,

dorer des oignons **CA** *dorare delle cipolle*,

dorer des pignons de pins **LCR** *dorare dei pinoli*,

dorer des piments **GLC** *dorare dei peperoni*,

dorer des tranches de pain **GLC** *dorare delle fette di pane*,

dorer des tranches de rognon **LCR** *dorare delle fette di rognone*,

dorer doucement **LEP** *dorare piano*,

dorer également **GLC** *dorare ugualmente*,

dorer légèrement **GLC** *dorare leggermente*,

dorer lentement **GLC** *dorare lentamente*,

dorer pendant un certain temps **CC** *dorare per un certo tempo*,

dorer rapidement **GLC** *dorare rapidamente*,

dorer séparément **GLC** *dorare separatamente*,

dorer uniformément **GLC** *dorare uniformemente*,

dorer un peu **LCR** *dorare un poco*,

dorer un rôti de tous les côtés **CC** *dorare un arrosto su tutti i lati*,

dorer vivement **GLC** *dorare vivamente*;

2. passer un œuf battu sur une pâte pour la faire colorer, **spennellare con tuorlo d'uovo prima della cottura**.

dorer à l'œuf battu avec le lait **GLC** *dorare all'uovo battuto con latte*,

dorer une pâte **GLC** *dorare una pasta*,

dorer un gâteau **GLC** *dorare un dolce*,

dorer un pâté **GLC** *dorare un pasticcio*;

doser [dɔze] *v.tr.* préparer un mélange dans les proportions convenables en réglant la quantité de chaque élément, [dosare](#).

doser correctement *LEP dosare correttamente*,

doser la quantité d'huile *GLC dosare la quantità d'olio*,

doser les assaisonnements *LCR dosare i condimenti*,

doser minutieusement *LEP dosare minuziosamente*,

doser parfaitement *LEP dosare perfettamente*,

doser préalablement *LEP dosare innanzitutto*,

doser selon votre goût *LCR dosare secondo il vostro gusto*,

doser soigneusement *GLC dosare accuratamente*;

doubler [duble] *v.intr.* devenir deux fois plus grand, plus important, [raddoppiare](#).

la pâte double de volume *GLC la pasta raddoppia di volume*,

les haricots doublent de volume *cc i fagioli raddoppiano di volume*;

doubler [duble] *v.tr.* **1.** multiplier par deux, [raddoppiare](#).

doubler la quantité de crème *cvf raddoppiare la quantità di crema*,

doubler le temps de cuisson *ca raddoppiare il tempo di cottura*;

2. placer une deuxième plaque à pâtisserie sous celle utilisée à la cuisson afin d'éviter une coloration trop accentuée du dessous des pièces, [utilizzare due piastre per attenuare la cottura](#).

dragéfier [draʒeifje] *v.tr.* mettre sous forme de dragée, [confettare](#).

dresser [drese] *v.tr.* **1.** disposer harmonieusement les mets sur les plats ou les assiettes de service, [dressare](#), [disporre con gusto i cibi nel piatto](#).

dresser aussitôt *LCR dressare subito*,

dresser bien *LEP dressare bene*,

dresser correctement *LEP dressare correttamente*,

dresser dans un plat *LEP dressare in un piatto*,

dresser délicatement *cc disporre delicatamente*,

dresser en couronne *LCR disporre a corona*,

dresser la salade *GLC dressare l'insalata*,

dresser le couscous en dôme *ca dressare il couscous a cupola*,

dresser les légumes dans un plat *GLC dressare le verdure in un piatto*,

dresser les asperges en buisson *LCR dressare gli asparagi a piramide*,

dresser les écrevisses en buisson *GLC dressare i gamberi a piramide*,

dresser parfaitement *cc dressare perfettamente*,

dresser préalablement *cc dressare prima*,

dresser rapidement *cc dressare rapidamente*,

dresser soigneusement *cc dressare accuratamente*,

dresser sur une assiette *LEP dressare in un piatto*,

dresser sur un plat de service *LCR dressare in un piatto di servizio*,

dresser un granité dans un verre *GLC dressare una granita in un bicchiere*,

dresser un lit de légumes *LCR dressare un letto di verdure*,

dresser un plat *GLC dressare un piatto*;

2. dresser la table *GLC, preparare la tavola*.

durcir [dyrsir] *v.intr.* devenir dur, [indurirsi](#), [diventare duro](#).

durcir aussitôt *LEP indurirsi subito*,

durcir excessivement *cvf indurirsi eccessivamente*,

durcir facilement *LEP indurirsi facilmente*,

durcir immédiatement *cvf indurirsi immediatamente*,

durcir parfaitement *cc indurirsi perfettamente*,

durcir rapidement *cc indurirsi rapidamente*,

durcir suffisamment *GLC indurirsi sufficientemente*,

durcir trop *LEP indurirsi troppo*,

mettre au réfrigérateur pour que la préparation durcisse *GLC mettere in frigorifero affinché il preparato diventi duro*;

durcir [dyʁsɪʁ] *v.tr.* rendre quelque chose plus dur, plus compact, [indurire](#).

faire durcir assez *cc far indurire abbastanza,*

faire durcir auparavant *LEP far indurire prima,*

faire durcir bien *LEP far indurire bene,*

faire durcir complètement *cc far indurire completamente,*

faire durcir délicatement *LEP far indurire delicatamente,*

faire durcir en refroidissant *CVF far indurire raffreddando,*

faire durcir immédiatement *cc far indurire immediatamente,*

faire durcir parfaitement *GLC far indurire perfettamente,*

faire durcir préalablement *GLC far indurire prima di tutto,*

faire durcir un œuf *LCR far indurire un uovo;*

e

ébarber [ebarbe] *v.tr.* **1.** enlever les barbes ou les nageoires d'un poisson, la partie qui débord de moules et huîtres, [sbarbare](#).

ébarber attentivement *LEP sbarbare con attenzione,*

ébarber auparavant *LEP sbarbare prima,*

ébarber bien *cc sbarbare bene,*

ébarber complètement *cc sbarbare completamente,*

ébarber correctement *CVF sbarbare correttamente,*

ébarber délicatement *CVF sbarbare delicatamente,*

ébarber des anguilles *GLC sbarbare delle anguille,*

ébarber des coquilles Saint-Jacques *LCR sbarbare delle capesante,*

ébarber des truites *GLC sbarbare delle trote,*

ébarber minutieusement *LEP sbarbare minuziosamente,*

ébarber parfaitement *CA sbarbare perfettamente,*

ébarber préalablement *GLC sbarbare innanzitutto,*

ébarber soigneusement *cc sbarbare accuratamente;*

2. enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau, [tagliare i bordi superflui di una torta, di una crostata](#).

ébarber délicatement *LEP tagliare delicatamente i bordi,*

ébarber ensuite *ca tagliare poi i bordi,*

ébarber la pâte qui dépasse *GLC tagliare i bordi eccedenti della pasta,*

ébarber parfaitement *cc tagliare perfettamente i bordi,*

ébarber soigneusement *cc tagliare accuratamente i bordi;*

3. couper les filaments qui se forme à la cuisson d'un œuf poché pour des raisons esthétiques, [tagliare i filamenti che si formano dopo aver cotto un uovo in camicia](#).

ébarber avec les ciseaux *LEP tagliare i filamenti con le forbici,*

ébarber avec un couteau *cc tagliare i filamenti con un coltello,*

ébarber délicatement *CA tagliare delicatamente i filamenti,*

ébarber ensuite *LEP tagliare poi i filamenti,*

ébarber les œufs *cc tagliare i filamenti delle uova,*

ébarber parfaitement *CVF tagliare perfettamente i filamenti,*

ébarber soigneusement *CA tagliare accuratamente i filamenti;*

ébouillanter [ebujãte] *v.tr.* **1.** plonger quelques instants dans l'eau bouillante pour raffermir, éplucher, [sbollentare, scottare](#).

ébouillanter auparavant *GLC sbollentare prima,*

ébouillanter aussitôt *LEP sbollentare subito,*

ébouillanter avant *GLC sbollentare prima,*

ébouillanter bien *CA sbollentare bene,*

ébouillanter d'abord *cc sbollentare dapprima,*

ébouillanter des champignons *CVF sbollentare dei funghi,*

ébouillanter des olives *LCR sbollentare delle olive,*

ébouillanter des petits pois *LCR sbollentare i piselli,*

ébouillanter des tomates *GLC sbollentare i pomodori,*

ébouillanter des zestes *CA sbollentare delle scorze,*

ébouillanter immédiatement *LEP sbollentare immediatamente,*

ébouillanter légèrement *cc sbollentare leggermente,*

ébouillanter pendant un certain temps **GLC** *sbollentare per un certo tempo*,
ébouillanter préalablement **CVF** *sbollentare innanzitutto*,
ébouillanter rapidement **CA** *sbollentare rapidamente*,
ébouillanter soigneusement **GLC** *sbollentare accuratamente*,
ébouillanter un chou **LCR** *sbollentare un cavolo*,
ébouillanter une volaille pour mieux en enlever les plumes **LCR** *sbollentare un pollo per toglierne meglio le piume*;
2. passer à l'eau bouillante ou à la vapeur pour chauffer, **scaldare**.
ébouillanter la cafetière **CA** *scaldare la caffettiera*,
ébouillanter la théière **CA** *scaldare la teiera*;
écailler [ekaje] **v.tr.** **1.** gratter un poisson cru pour en retirer les écailles, **squamare**.
écailler attentivement **LEP** *squamare attentamente*,
écailler auparavant **CC** *squamare prima*,
écailler avant **LEP** *squamare prima*,
écailler avec précaution **LCR** *squamare con precauzione*,
écailler avec soin **LCR** *squamare con cura*,
écailler avec un couteau **CVF** *squamare con un coltello*,
écailler bien **CA** *squamare bene*,
écailler complètement **CVF** *squamare completamente*,
écailler d'abord **CC** *squamare dapprima*,
écailler délicatement **LEP** *squamare delicatamente*,
écailler des brochets **LEP** *squamare dei lucci*,
écailler des poissons **GLC** *squamare dei pesci*,
écailler le saumon **GLC** *squamare il salmone*,
écailler les rougets **CC** *squamare le triglie*,
écailler les soles **CC** *squamare le sogliole*,
écailler minutieusement **LEP** *squamare minuziosamente*,
écailler parfaitement **CA** *squamare perfettamente*,
écailler préalablement **CA** *squamare prima di tutto*,

écailler soigneusement **LEP** *squamare accuratamente*,
écailler une carpe **CA** *squamare una carpa*;
2. ouvrir les coquillages, **aprire i frutti di mare**.
écailler attentivement **CC** *aprire attentamente*,
écailler auparavant **CVF** *aprire prima*,
écailler avant **LEP** *aprire prima*,
écailler avec précaution **LCR** *aprire con precauzione*,
écailler avec soin **LEP** *aprire con cura*,
écailler bien **CA** *aprire bene*,
écailler complètement **CVF** *aprire completamente*,
écailler d'abord **CC** *aprire dapprima*,
écailler délicatement **LEP** *aprire delicatamente*,
écailler des clovisses **LCR** *aprire le vongole*,
écailler des coques **LCR** *aprire dei gusci*,
écailler des coquilles Saint-Jacques **GLC** *aprire delle capesante*,
écailler des huîtres **CVF** *aprire delle ostriche*,
écailler des moules **LCR** *aprire delle cozze*,
écailler des palourdes **GLC** *aprire delle vongole*,
écailler des praires **LCR** *aprire dei tartufi di mare*,
écailler minutieusement **LEP** *aprire minuziosamente*,
écailler parfaitement **CA** *aprire perfettamente*,
écailler préalablement **CA** *aprire prima di tutto*,
écailler soigneusement **LEP** *aprire accuratamente*;
écaler [ekale] **v.tr.** ôter la coquille d'un œuf dur ou l'enveloppe coriace des fruits à coque, **sgusciare, smallare**.
écaler avant **CA** *sgusciare prima*,
écaler bien **CC** *sgusciare bene*,
écaler correctement **CC** *sgusciare correttamente*,
écaler d'abord **CC** *sgusciare dapprima*,
écaler délicatement **GLC** *sgusciare delicatamente*,
écaler des coquillages **LCR** *sgusciare dei frutti di mare*,

écaler des noisettes **GLC** *sgusciare delle nocciole*,
écaler des noix **LCR** *sgusciare delle noci*,
écaler facilement **GLC** *sgusciare facilmente*,
écaler immédiatement **LEP** *sgusciare immediatamente*,
écaler minutieusement **CC** *sgusciare minuziosamente*,
écaler parfaitement **LEP** *sgusciare perfettamente*,
écaler préalablement **LEP** *sgusciare prima di tutto*,
écaler rapidement **CC** *sgusciare rapidamente*,
écaler soigneusement **LEP** *sgusciare accuratamente*,
écaler toujours **CC** *sgusciare sempre*,
écaler un œuf **GLC** *sgusciare un uovo*;
écarter [ekarte] **v.tr.** **1.** éloigner quelque chose à une faible distance d'un lieu donné, mettre de côté, **allontanare**.
écarter bien **CVF** *allontanare bene*,
écarter entièrement **LEP** *allontanare interamente*,
écarter éventuellement **LEP** *allontanare eventualmente*,
écarter immédiatement **LEP** *allontanare immediatamente*,
écarter la poêle du feu **GLC** *allontanare la padella dal fuoco*,
écarter rapidement **CC** *allontanare rapidamente*,
écarter soigneusement **CA** *allontanare accuratamente*,
écarter suffisamment **CVF** *allontanare sufficientemente*,
écarter uniquement **CA** *allontanare unicamente*,
écarter un peu **CC** *allontanare un poco*;
2. séparer en deux parties, fendre, **scostare**, **allontanare**.
écarter bien **CVF** *scostare bene*,
écarter délicatement **GLC** *scostare delicatamente*,
écarter entièrement **LEP** *scostare interamente*,
écarter éventuellement **LEP** *scostare eventualmente*,

écarter immédiatement **LEP** *scostare immediatamente*,
écarter les feuilles d'un chou **GLC** *scostare le foglie di un cavolo*,
écarter les lobes d'un foie **LCR** *scostare i lobi di un fegato*,
écarter rapidement **LEP** *scostare rapidamente*,
écarter soigneusement **CA** *scostare accuratamente*,
écarter suffisamment **CVF** *scostare sufficientemente*,
écarter uniquement **CC** *scostare unicamente*,
écarter un peu **LEP** *scostare un poco*;
échapper (s') [esfape] **v.pron.intr.** jaillir, sortir de quelque chose, d'un lieu, **uscire**.
la vapeur s'échappe **LCR** *il vapore esce*,
s'échapper aussitôt **CC** *uscire subito*,
s'échapper complètement **GLC** *uscire completamente*,
s'échapper doucement **LEP** *uscire piano*,
s'échapper directement **CC** *uscire direttamente*,
s'échapper également **GLC** *uscire ugualmente*,
s'échapper éventuellement **LEP** *uscire eventualmente*,
s'échapper facilement **CC** *uscire facilmente*,
s'échapper immédiatement **LEP** *uscire immediatamente*,
s'échapper rapidement **CC** *uscire rapidamente*,
s'échapper régulièrement **LEP** *uscire regolarmente*,
s'échapper toujours **CA** *uscire sempre*,
s'échapper uniformément **CC** *uscire uniformemente*,
s'échapper uniquement **CA** *uscire unicamente*,
s'échapper un peu **LEP** *uscire un poco*,
s'échapper vivement **CVF** *uscire vivamente*;
échauder [e[ode] **v.tr.** **1.** tremper un aliment dans l'eau bouillante pour pouvoir en retirer facilement la peau, **immergere un alimento nell'acqua bollente per toglierne la buccia, la pelle**.
échauder aussitôt **LCR** *immergere subito nell'acqua bollente*,

échauder immédiatement *LCR immergere immediatamente nell'acqua bollente,*

échauder les amandes *cc immergere le mandorle nell'acqua bollente,*

échauder les intestins pour les nettoyer *LCR immergere nell'acqua bollente gli intestini per pulirli,*

échauder les tomates *cc immergere i pomodori nell'acqua bollente,*

échauder les volailles *cc immergere i volatili nell'acqua bollente,*

échauder rapidement *LCR immergere rapidamente nell'acqua bollente;*

2. plonger à l'eau bouillante pour donner un début de cuisson, *sbollentare.*

échauder auparavant *CVF sbollentare prima,*

échauder aussitôt *CA sbollentare subito,*

échauder bien *LEP sbollentare bene,*

échauder immédiatement *cc sbollentare immediatamente,*

échauder préalablement *LEP sbollentare prima di tutto,*

échauder rapidement *cc sbollentare rapidamente;*

3. plonger dans l'eau bouillante une pâte levée pour stopper sa fermentation et permettre la création d'une croûte, *immergere nell'acqua bollente una pasta lievitata per interrompere la fermentazione e permettere la formazione di una crosta.*

échauffer [eʃofe] *v.tr.* rendre chaud rapidement et généralement sans faire bouillir, *scaldare, riscaldare.*

échauffer bien *cc riscaldare bene,*

échauffer échauffer l'huile *LEP riscaldare l'olio;*

écheveler [eʃøvle] *v.tr.* v. effiler (2)

éclaircir [eklɛʁsɪʁ] *v.tr.* ajouter eau, bouillon ou lait par petites quantités dans une sauce, *allungare una salsa.*

éclaircir avec de l'eau *cc allungare con acqua,*

éclaircir avec du lait *cc allungare con latte,*

éclaircir bien *LEP allungare bene,*

éclaircir délicatement *LEP allungare delicatamente,*

éclaircir un bouillon *cc allungare un brodo,*

éclaircir une sauce *LEP allungare una salsa;*

éclater [eklate] *v.intr.* se rompre ou exploser sous l'effet de la chaleur, *scoppiare, esplodere.*

piquer un saucisson à cuire avec une fourchette pour éviter qu'il n'éclate *LCR picchiettare un salame da cuocere con una forchetta per evitare che scoppi;*

écorcer [ekɔʁse] *v.tr.* peler, dépouiller un fruit, *sbucciare, pelare, scorzare.*

écorcer attentivement *LEP sbucciare attentamente,*

écorcer auparavant *cc sbucciare prima,*

écorcer correctement *LEP sbucciare correttamente,*

écorcer d'abord *cc sbucciare dapprima,*

écorcer entièrement *LEP sbucciare interamente,*

écorcer la pamplemousse *LEP sbucciare il pompelmo,*

écorcer le citron *cc sbucciare il limone,*

écorcer l'orange *cc sbucciare l'arancia,*

écorcer les châtaignes *LEP sbucciare le castagne,*

écorcer parfaitement *cc sbucciare perfettamente,*

écorcer soigneusement *cc sbucciare accuratamente;*

écorcher [ekɔʁʃe] *v.tr.* dépouiller certains animaux ou poissons de leur peau, *scorticare, scuoiare, spellare.*

écorcher attentivement *CVF scorticare con attenzione,*

écorcher auparavant *LEP scorticare prima,*

écorcher bien *cc scorticare bene,*

écorcher complètement *CA scorticare completamente,*

écorcher correctement *cc scorticare correttamente,*

écorcher d'abord *LEP scorticare dapprima,*

écorcher délicatement *CVF scorticare delicatamente,*

écorcher parfaitement **cc** *scorticare perfettamenteamente,*
écorcher préalablement **LEP** *scorticare innanzitutto,*
écorcher soigneusement **CVF** *scorticare accuratamente,*
écorcher une anguille **LCR** *scorticare un'anguilla,*
écorcher une lamproie **GLC** *scorticare una lampreda,*
écorcher un lapin **LCR** *scuoicare un coniglio,*
écorcher un morceau de porc **LCR** *scuoicare un pezzo di maiale;*
écosser [ekɔse] **v.tr.** ôter des graines de leur cosse, dépouiller un fruit de son enveloppe, **sgranare, sbacellare, sgusciare.**
écosser auparavant **cc** *sbacellare prima,*
écosser bien **CVF** *sbacellare bene,*
écosser d'abord **LEP** *sbacellare dapprima,*
écosser délicatement **LEP** *sbacellare delicatamente,*
écosser des fèves **LCR** *sbacellare delle fave,*
écosser des haricots **LCR** *sbacellare dei fagioli,*
écosser des petits pois **GLC** *sbacellare dei piselli,*
écosser parfaitement **LEP** *sbacellare perfettamenteamente,*
écosser préalablement **LEP** *sbacellare prima di tutto,*
écosser soigneusement **LEP** *sbacellare accuratamente;*
écouler (s') [sekule] **v.pron.intr.** couler lentement, **scolare, scorrere.**
laisser le jus s'écouler **GLC** *lasciare il succo scolare,*
recueillir l'eau qui s'écoule des langoustes **LCR** *raccogliere l'acqua che scola dalle anguille,*
la pâte s'écoule **GLC** *la pasta scola,*
s'écouler complètement **cc** *scolare completamente,*
s'écouler délicatement **LEP** *scolare delicatamente,*
s'écouler doucement **CVF** *scolare dolcemente,*
s'écouler directement **CA** *scolare direttamente,*

s'écouler immédiatement **LEP** *scolare immediatamente,*
s'écouler lentement **cc** *scolare lentamente,*
s'écouler naturellement **GLC** *scolare naturalmente,*
s'écouler rapidement **CA** *scolare rapidamente,*
s'écouler trop **LEP** *scolare troppo,*
s'écouler un peu **cc** *scolare un poco;*
écraser [ekraze] **v.tr.** broyer, briser, **schiacciare.**
écraser à la fourchette **cc** *schiacciare con la forchetta,*
écraser attentivement **LEP** *schiacciare con attenzione,*
écraser auparavant **LEP** *schiacciare prima,*
écraser au mixeur **CVF** *schiacciare con il frullatore,*
écraser au mortier **LCR** *schiacciare con il mortaio,*
écraser au pilon **GLC** *schiacciare con il pestello,*
écraser au presse-purée **cc** *schiacciare con il passaverdura,*
écraser au robot **LCR** *schiacciare con il robot da cucina,*
écraser au rouleau à pâtisserie **CVF** *schiacciare con il matterello,*
écraser aussi **cc** *schiacciare anche,*
écraser aussitôt **CVF** *schiacciare subito,*
écraser avant **cc** *schiacciare prima,*
écraser bien **GLC** *schiacciare bene,*
écraser complètement **LEP** *schiacciare completamente,*
écraser continuellement **cc** *schiacciare continuamente,*
écraser convenablement **LEP** *schiacciare opportunamente,*
écraser correctement **LEP** *schiacciare correttamente,*
écraser d'abord **cc** *schiacciare dapprima,*
écraser davantage **CA** *schiacciare maggiormente,*
écraser de l'ail au presse-ail **LCR** *schiacciare dell'aglio con lo spremiaglio,*
écraser de la mie de pain **CVF** *schiacciare della mollica,*

écraser délicatement **cc** *schiacciare delicatamente,*
écraser des biscuits **CVF** *schiacciare dei biscotti,*
écraser des filets d'anchois **GLC** *schiacciare dei filetti d'acciuga,*
écraser des fraises **LCR** *schiacciare delle fragole,*
écraser des gousses de cardamome **LEP** *schiacciare dei baccelli di cardamomo,*
écraser des grains de poivre **GLC** *schiacciare dei grani di pepe,*
écraser des légumes **CA** *schiacciare delle verdure,*
écraser des piments **GLC** *schiacciare dei pimenti,*
écraser des pistaches **GLC** *schiacciare dei pistacchi,*
écraser des pommes de terre **GLC** *schiacciare delle patate,*
écraser directement **CA** *schiacciare direttamente,*
écraser doucement **LEP** *schiacciare dolcemente,*
écraser du fromage **GLC** *schiacciare del formaggio,*
écraser du gingembre **LCR** *schiacciare dello zenzero,*
écraser du raisin pour en extraire le jus **GLC** *schiacciare dell'uva per estrarne il succo,*
écraser également **LEP** *schiacciare anche,*
écraser encore **CVF** *schiacciare ancora,*
écraser énergiquement **cc** *schiacciare energicamente,*
écraser en purée **cc** *schiacciare a purè,*
écraser ensemble **LEP** *schiacciare insieme,*
écraser ensuite **cc** *schiacciare poi,*
écraser entièrement **CVF** *schiacciare interamente,*
écraser éventuellement **CVF** *schiacciare eventualmente,*
écraser excessivement **LEP** *schiacciare eccessivamente,*
écraser facilement **LEP** *schiacciare facilmente,*
écraser finement **GLC** *schiacciare finemente,*
écraser fortement **LEP** *schiacciare fortemente,*

écraser grossièrement **LCR** *schiacciare grossolanamente,*
écraser légèrement **CA** *schiacciare leggermente,*
écraser les bananes pelées **CA** *schiacciare le banane sbucciate,*
écraser minutieusement **LEP** *schiacciare minuziosamente,*
écraser parfaitement **LEP** *schiacciare perfettamente,*
écraser plus **LEP** *schiacciare di più,*
écraser préalablement **cc** *schiacciare innanzitutto,*
écraser rapidement **CVF** *schiacciare rapidamente,*
écraser régulièrement **LEP** *schiacciare regolarmente,*
écraser soigneusement *schiacciare accuratamente,*
écraser sommairement **LEP** *schiacciare approssivamente,*
écraser suffisamment **cc** *schiacciare sufficientemente,*
écraser toujours **cc** *schiacciare sempre,*
écraser trop **LEP** *schiacciare troppo,*
écraser une pâte **GLC** *schiacciare una pasta,*
écraser un foie **LEP** *schiacciare un fegato,*
écraser uniquement **CVF** *schiacciare unicamente,*
écraser un mélange **LCR** *schiacciare un miscuglio,*
écraser un peu **LEP** *schiacciare un poco;*
écraser (s') [sekraze] **v.intr.pron.** être broyé par une forte pression, **schiacciarsi.**
cuire jusqu'à ce que le riz s'écrase **GLC** *cuocere fino a quando il riso si schiaccia,*
cuire jusqu'à ce que les courgettes s'écrasent sous la fourchette **LCR** *cuocere fino a quando le zucchine si schiacciano sotto la forchetta,*
s'écraser bien **cc** *schiacciarsi bene,*
s'écraser complètement **CVF** *schiacciarsi completamente,*
s'écraser délicatement **CA** *schiacciarsi delicatamente,*
s'écraser rapidement **LEP** *schiacciarsi rapidamente;*

écrémer [ekreme] *v.tr.* extraire par écrémage une matière grasse, **scremare**, **sburrare**.

écrémer avec une cuillère plate en bois **LCR** *scremare con una spatola di legno*,

écrémer avec une écumoire **LCR** *scremare con una schiumaiola*,

écrémer bien **LEP** *scremare bene*,

écrémer délicatement **CC** *scremare delicatamente*,

écrémer du lait **GLC** *scremare del latte*,

écrémer parfaitement **CVF** *scremare perfettamente*,

écrémer soigneusement **CA** *scremare accuratamente*,

écrémer une préparation **CA** *scremare una prerarazione*;

écroûter [ekrute] *v.tr.* enlever la croûte de quelque chose, **togliere la crosta**.

écroûter auparavant **LEP** *togliere prima la crosta*,

écroûter bien **GLC** *togliere bene la crosta*,

écroûter complètement **CA** *togliere completamente la crosta*,

écroûter correctement **CVF** *togliere correttamente la crosta*,

écroûter du pain **LCR** *togliere la crosta dal pane*,

écroûter minutieusement **CC** *togliere minuziosamente la crosta*,

écroûter parfaitement **LEP** *togliere perfettamente la crosta*,

écroûter préalablement **CC** *togliere innanzitutto la crosta*,

écroûter soigneusement **LEP** *togliere accuratamente la crosta*,

écroûter toujours **LEP** *togliere sempre la crosta*,

écroûter une tranche de pain **LCR** *togliere la crosta da una fetta di pane*,

écroûter un fromage **GLC** *togliere la crosta di un formaggio*;

écumer [ekyme] *v.tr.* enlever l'écume ou les scories qui surnagent à la surface d'un liquide, dépouiller, **schiumare**, **sgrassare**.

écumer à l'écumoire **LCR** *schiumare con la schiumaiola*,

écumer avec soin **GLC** *schiumare con cura*,

écumer bien **CC** *schiumare bene*,

écumer constamment **GLC** *schiumare costantemente*,

écumer délicatement **CC** *schiumare delicatamente*,

écumer éventuellement **CC** *schiumare eventualmente*,

écumer fréquemment **CC** *schiumare frequentemente*,

écumer le beurre fondu **LCR** *schiumare il burro fuso*,

écumer les impuretés de surface **LCR** *schiumare le impurità di superficie*,

écumer parfaitement **LEP** *schiumare perfettamente*,

écumer plusieurs fois **CC** *schiumare più volte*,

écumer régulièrement **CVF** *schiumare regolarmente*,

écumer si nécessaire **GLC** *schiumare se necessario*,

écumer soigneusement **LCR** *schiumare accuratamente*,

écumer souvent **GLC** *schiumare spesso*,

écumer un bouillon **LCR** *schiumare un brodo*,

écumer une confiture **GLC** *schiumare una confettura*,

écumer une sauce **LCR** *schiumare una salsa*,

écumer un fond **GLC** *schiumare un fondo*,

écumer un pot-au-feu **GLC** *schiumare un pot-au-feu*,

écumer un sirop **LEP** *schiumare uno sciroppo*;

édulcorer [edylkɔre] *v.tr.* adoucir une préparation en lui ajoutant du sucre, du sirop, du miel, de la crème etc, **edulcorare**, **addolcire**.

édulcorer avec du miel **LEP** *addolcire con miele*,

édulcorer délicatement **CC** *addolcire delicatamente*,

édulcorer la crème **CC** *addolcire la crema*,

édulcorer le café **CVF** *edulcorare il caffè*,

édulcorer le jus **LEP** *addolcire il succo*,

édulcorer le lait **LEP** *addolcire il latte*,

édulcorer le sirop *LEP addolcire lo sciroppo*,
édulcorer le thé *CVF addolcire il tè*;

effeuiller [efœje] *v.tr.* **1.** ôter les feuilles d'un légume, *togliere le foglie dagli ortaggi*.

effeuiller auparavant *cc togliere prima le foglie*,

effeuiller bien *LEP togliere bene le foglie*,

effeuiller complètement *cc togliere completamente le foglie*,

effeuiller d'abord *LEP togliere dapprima le foglie*,

effeuiller de l'estragon *CVF togliere le foglie del dragoncello*,

effeuiller délicatement *CVF togliere delicatamente le foglie*,

effeuiller des légumes *LCR togliere le foglie degli ortaggi*,

effeuiller du basilic *GLC togliere le foglie del basilico*,

effeuiller du cerfeuil *GLC togliere le foglie del cerfoglio*,

effeuiller du persil *LCR togliere le foglie del prezzemolo*,

effeuiller du romarin *GLC togliere le foglie del rosmarino*,

effeuiller du thym *togliere le foglie del timo*,

effeuiller finement *LCR togliere le foglie finemente*,

effeuiller la laitue *CA togliere le foglie della lattuga*,

effeuiller la menthe *LEP togliere le foglie della menta*,

effeuiller la salade *GLC togliere le foglie dell'insalata*,

effeuiller parfaitement *cc togliere perfettamente le foglie*,

effeuiller préalablement *cc togliere innanzitutto le foglie*,

effeuiller rapidement *CA togliere rapidamente le foglie*,

effeuiller soigneusement *CA togliere accuratamente le foglie*,

effeuiller toujours *LEP togliere sempre le foglie*,

effeuiller un chou *GLC togliere le foglie del cavolo*;

2. couper en petits morceaux, émietter, *sminuzzare, sfilacciare*.

effeuiller auparavant *cc sminuzzare prima*,

effeuiller bien *LEP sminuzzare bene*,

effeuiller complètement *cc sminuzzare completamente*,

effeuiller d'abord *LEP sminuzzare dapprima*,

effeuiller délicatement *CVF sminuzzare delicatamente*,

effeuiller du thon *LEP sminuzzare del tonno*,

effeuiller finement *LCR sminuzzare finemente*,

effeuiller la chair de crabe *cc sminuzzare la polpa di granchio*,

effeuiller préalablement *cc sminuzzare innanzitutto*,

effeuiller rapidement *CA sminuzzare rapidamente*,

effeuiller soigneusement *CA sminuzzare accuratamente*,

effeuiller toujours *LEP sminuzzare sempre*,

effeuiller une morue *LCR sfilacciare un baccalà*,

effeuiller un poisson *GLC sminuzzare un pesce*;

effiler [efile] *v.tr.* **1.** tailler en fines lamelles, *tagliare a sottili lamelle, tagliuzzare*.

effiler auparavant *LEP tagliuzzare prima*,

effiler bien *LEP tagliuzzare bene*,

effiler *LEP* délicatement *tagliuzzare delicatamente*,

effiler des amandes *LCR tagliuzzare delle mandorle*,

effiler des pistaches *GLC tagliuzzare dei pistacchi*,

effiler parfaitement *CVF tagliuzzare perfettamente*,

effiler préalablement *LEP tagliuzzare innanzitutto*,

effiler soigneusement *cc tagliuzzare accuratamente*;

2. éplucher des haricots verts en enlevant les fils, *spuntare, togliere i fili dai fagiolini*.

effiler auparavant *spuntare prima*,

effiler bien *spuntare bene*,

effiler *LEP* délicatement *spuntare delicatamente*,

effiler des haricots verts **GLC** *spuntare dei fagiolini,*

effiler du céleri **GLC** *spuntare del sedano,*

effiler parfaitement *spuntare perfettamente,*

effiler préalablement *spuntare innanzitutto,*

effiler soigneusement **CA** *spuntare accuratamente;*

effiloche [sefilɔʃe] **v.pron.intr.** réduire en miettes, en lamelles, **sfilacciare.**

effiloche à la fourchette **CVF** *sfilacciare con la forchetta,*

effiloche à la main **CVF** *sfilacciare con le mani,*

effiloche auparavant **CC** *sfilacciare prima,*

effiloche bien **LEP** *sfilacciare bene,*

effiloche d'abord **LEP** *sfilacciare dapprima,*

effiloche délicatement **CC** *sfilacciare delicatamente,*

effiloche du crabe **GLC** *sfilacciare del granchio,*

effiloche du thon **LEP** *sfilacciare del tonno,*

effiloche entièrement **CA** *sfilacciare interamente,*

effiloche grossièrement **GLC** *sfilacciare grossolanamente,*

effiloche la chair **CVF** *sfilacciare la carne,*

effiloche parfaitement **CA** *sfilacciare perfettamente,*

effiloche préalablement **LEP** *sfilacciare innanzitutto,*

effiloche rapidement **GLC** *sfilacciare rapidamente,*

effiloche soigneusement **CA** *sfilacciare accuratamente,*

effiloche une morue **LCR** *sfilacciare un baccalà,*

effiloche une viande *sfilacciare una carne,*

effiloche un haddock **CA** *sfilacciare un haddock,*

effiloche un poisson **LEP** *sfilacciare un pesce;*

effiloche (s') [sefilɔʃe] **v.tr.** s'effiler, se réduire en miettes, **sfilacciarsi.**

écraser de la chair avec une fourchette de façon qu'elle s'effiloche **LCR** *schiacciare della carne con una forchetta in modo da sfilacciarsi,*

s'effiloche facilement **LEP** *sfilacciarsi facilmente,*

s'effiloche immédiatement **CC** *sfilacciarsi immediatamente,*

s'effiloche lentement **CC** *sfilacciarsi lentamente,*

s'effiloche parfaitement **CVF** *sfilacciarsi perfettamente,*

s'effiloche rapidement **LEP** *sfilacciarsi rapidamente;*

effriter [efrite] **v.tr.** rendre friable, réduire progressivement en poussière ou en miettes, **sbriciolare, sfaldare.**

effriter auparavant **CC** *sbriciolare prima,*

effriter bien **LEP** *sbriciolare bene,*

effriter complètement **LEP** *sbriciolare completamente,*

effriter délicatement **GLC** *sbriciolare delicatamente,*

effriter du bout des doigts **GLC** *sbriciolare con la punta delle dita,*

effriter du crabe **LEP** *sbriciolare del granchio,*

effriter également **CVF** *sbriciolare ancora,*

effriter en miette **GLC** *sbriciolare,*

effriter finement *sbriciolare finemente,*

effriter grossièrement *sbriciolare grossolanamente,*

effriter soigneusement *sbriciolare accuratamente,*

effriter une morue séchée **LEP** *sbriciolare un baccalà,*

effriter un mélange **GLC** *sbriciolare un miscuglio;*

effriter (s') [sefrite] **v.pron.** se réduire en miettes, en poussière, **sbriciolarsi.**

s'effriter en miettes **GLC** *sbriciolarsi;*

égaliser [egalise] **v.tr.** rendre égal, **uguagliare, pareggiare, livellare.**

égaliser avec la spatule **LCR** *livellare con la spatola,*

égaliser bien **CA** *pareggiare bene,*

égaliser la chair à plat **LCR** *pareggiare la carne in piano,*

égaliser la surface d'une préparation **GLC** *livellare la superficie di una preparazione,*

égaliser les bords d'une pâte au couteau *LCR pareggiare i bordi di una pasta con il coltello*,
égaliser les extrémités des cardons au couteau
GLC pareggiare le punte dei cardi con il coltello,

égaliser parfaitement *LEP pareggiare perfettamente*,

égaliser soigneusement *LEP pareggiare accuratamente*,

égaliser une abaisse *GLC livellare una sfoglia*,

égaliser une botte d'asperges *LCR pareggiare un mazzo di asparagi*;

égoutter (s') [segute] *v.pron.intr.* perdre son eau goutte à goutte, *sgocciolare*.

laisser s'égoutter dans une passoire *LCR lasciare sgocciolare in un colino*,

laisser s'égoutter pendant un certain temps
GLC lasciare sgocciolare per un certo tempo;

égoutter [egute] *v.tr.* débarrasser quelque chose du liquide dont il est imbibé, en le faisant s'écouler à travers un égouttoir, *scolare, sgocciolare*.

égoutter à l'écumoire *CVF scolare con la schiumaiola*,

égoutter auparavant *LEP scolare prima*,

égoutter aussitôt *CC scolare subito*,

égoutter avec soin *CVF scolare con cura*,

égoutter avec une écumoire *LCR sgocciolare con una schiumaiola*,

égoutter avec une essoreuse *LCR sgocciolare con una centrifuga*,

égoutter avec un chinois *GLC scolare con un passino*,

égoutter avec un tamis *GLC scolare con un setaccio*,

égoutter bien *CA scolare bene*,

égoutter complètement *CC scolare completamente*,

égoutter correctement *CC scolare correttamente*,

égoutter d'abord *LEP scolare dapprima*,

égoutter délicatement *LEP scolare delicatamente*,

égoutter immédiatement *CA scolare immediatamente*,

égoutter de nouveau *LCR scolare di nuovo*,
égoutter des asperges *GLC scolare degli asparagi*,

égoutter des choux dans une passoire *GLC scolare dei cavoli in un colabrodo*,

égoutter des croûtons *LCR scolare dei crostini*,

égoutter des épinards *CVF sgocciolare degli spinaci*,

égoutter des escargots *GLC scolare delle lumache*,

égoutter des filets *LEP sgocciolare dei filetti*,

égoutter des fraises *GLC sgocciolare delle fragole*,

égoutter des haricots *LCR sgocciolare dei fagiolini*,

égoutter des légumes *GLC scolare delle verdure*,

égoutter des lentilles *LCR scolare delle lenticchie*,

égoutter des olives *CC sgocciolare delle olive*,

égoutter des pâtes *LCR scolare la pasta*,

égoutter des pommes de terre *GLC sgocciolare delle patate*,

égoutter du fromage *CA scolare del formaggio*,

égoutter du maïs *GLC sgocciolare del maïs*,

égoutter ensuite *GLC sgocciolare dopo*,

égoutter la gélatine *GLC sgocciolare la gelatina*,

égoutter la mie de pain *LCR sgocciolare la mollica*,

égoutter la salade *GLC scolare l'insalata*,

égoutter la vaisselle *GLC scolare le stoviglie*,

égoutter la viande *GLC scolare la carne*,

égoutter le riz *LCR scolare il riso*,

égoutter les macaronis *CVF scolare i maccheroni*,

égoutter parfaitement *LEP scolare perfettamente*,

égoutter rapidement *LEP scolare rapidamente*,

égoutter soigneusement *GLC scolare accuratamente*,

égoutter sur une grille *LCR scolare su una griglia*,

égoutter sur un linge *GLC scolare su un canovaccio*,

égoutter sur du papier absorbant **GLC** *sgocciolare su carta assorbente,*

égoutter une choucroute **LEP** *scolare una choucroute;*

égrainer [egrene] **v.tr.** v. égrener

égrapper [egraper] **v.tr.** détacher de la rafle, **sgranellare.**

égrapper bien **LEP** *sgranellare bene,*

égrapper complètement **CVF** *sgranellare completamente,*

égrapper délicatement **CC** *sgranellare delicatamente,*

égrapper des cassis **GLC** *sgranellare dei ribes neri,*

égrapper des épis de maïs **LCR** *sgranellare delle pannocchie di granturco,*

égrapper des groseilles **GLC** *sgranellare dei ribes,*

égrapper des raisins **CVF** *sgranellare dell'uva,*

égrapper parfaitement **LEP** *sgranellare perfettamente,*

égrapper préalablement **CC** *sgranellare innanzitutto,*

égrapper **LEP** soigneusement *sgranellare accuratamente;*

égrener [egrəne] **v.tr.** détacher les grains, **sgranare, sbaccellare, sgusciare.**

égrener bien **LEP** *sgranare bene,*

égrener complètement **CC** *sgranare completamente,*

égrener délicatement **CVF** *sgranare delicatamente,*

égrener des cassis **LCR** *sgranare dei ribes,*

égrener des groseilles **LCR** *sgranare l'uvaspina,*

égrener du raisin **GLC** *sgranare dell'uva,*

égrener le riz avec la fourchette **LCR** *sgranare il riso con la forchetta,*

égrener le couscous **CC** *sgranare il couscous,*

égrener parfaitement **CC** *sgranare perfettamente,*

égrener préalablement **LEP** *sgranare innanzitutto,*

égrener **CVF** soigneusement *sgranare accuratamente;*

éliminer [elimine] **v.tr.** rejeter quelque chose, **eliminare, rimuovere.**

éliminer à la cuillère à racines **LCR** *eliminare con lo scavino,*

éliminer auparavant **LEP** *eliminare prima,*

éliminer bien **CC** *eliminare bene,*

éliminer complètement **CC** *eliminare completamente,*

éliminer d'abord **CC** *eliminare dapprima,*

éliminer délicatement **LEP** *eliminare delicatamente,*

éliminer directement **CVF** *eliminare direttamente,*

éliminer également **LEP** *eliminare ugualmente,*

éliminer ensuite **CC** *eliminare poi,*

éliminer entièrement **CVF** *eliminare interamente,*

éliminer éventuellement **LEP** *eliminare eventualmente,*

éliminer facilement **CVF** *eliminare facilmente,*

éliminer immédiatement **LEP** *eliminare immediatamente,*

éliminer la croûte du pain **GLC** *eliminare la crosta del pane,*

éliminer la graisse **LCR** *eliminare il grasso,*

éliminer la poche d'encre d'un poulpe **LCR** *eliminare la tasca d'inchiostro di un polpo,*

éliminer la tête des calmars **GLC** *eliminare la testa dei calamari,*

éliminer l'eau de cuisson des pâtes **GLC** *eliminare l'acqua di cottura della pasta,*

éliminer le fiel des foies de volaille **GLC** *eliminare il fiele dei fegati di pollame,*

éliminer le foin d'un artichaut **LCR** *eliminare la barba d'un carciofo,*

éliminer le limon d'un poisson **LCR** *eliminare il viscidume d'un pesce,*

éliminer le pied d'un céleri-branché **GLC** *eliminare il piede di un sedano,*

éliminer le sable **CVF** *eliminare la sabbia,*

éliminer les feuilles d'un chou **LCR** *eliminare le foglie di un cavolo,*

éliminer les feuilles d'une bette **GLC** *eliminare le foglie di una bietola,*

éliminer les filandres d'un céleri branché **GLC** *eliminare i filamenti di un sedano,*

éliminer les graines et les filaments d'un potiron **GLC** *rimuovere semi e filamenti di una zucca,*

éliminer les os d'une volaille **GLC** *eliminare gli ossi da un pollame,*

éliminer les pépins **CVF** *eliminare i semi,*

éliminer les queues des champignon **LCR** *eliminare i gambi dei funghi,*

éliminer le trognon d'un chou **LCR** *eliminare il torsolo da un cavolo,*

éliminer l'huile **GLC** *eliminare l'olio,*

éliminer parfaitement **LEP** *eliminare perfettamente,*

éliminer partiellement **CC** *eliminare in parte,*

éliminer préalablement **CVF** *eliminare prima di tutto,*

éliminer rapidement **LEP** *eliminare rapidamente,*

éliminer régulièrement **GLC** *eliminare regolarmente,*

éliminer seulement **CVF** *eliminare solamente,*

éliminer soigneusement **LEP** *eliminare accuratamente;*

éloigner [elwajne] **v.tr.** mettre loin ou plus loin, **allontanare.**

éloigner attentivement **LEP** *allontanare attentamente,*

éloigner auparavant **CVF** *allontanare prima,*

éloigner aussitôt **CA** *allontanare subito,*

éloigner avant **LEP** *allontanare prima,*

éloigner bien **CC** *allontanare bene,*

éloigner complètement **CC** *allontanare completamente,*

éloigner d'abord **LEP** *allontanare dapprima,*

éloigner davantage **CVF** *allontanare maggiormente,*

éloigner délicatement **LEP** *allontanare delicatamente,*

éloigner du feu **GLC** *allontanare dal fuoco,*

éloigner ensuite **CC** *allontanare poi,*

éloigner éventuellement **CA** *allontanare eventualmente,*

éloigner immédiatement **LEP** *allontanare immediatamente,*

éloigner lentement **CVF** *allontanare lentamente,*

éloigner rapidement **CC** *allontanare rapidamente,*

éloigner soigneusement **LEP** *allontanare accuratamente,*

éloigner suffisamment **CA** *allontanare sufficientemente,*

éloigner toujours **CVF** *allontanare sempre,*

éloigner trop **LEP** *allontanare troppo,*

éloigner uniquement **CC** *allontanare unicamente,*

éloigner un peu **CA** *allontanare un poco;*

emballer [ãbale] **v.tr.** mettre quelque chose dans un emballage, **imballare, avvolgere.**

emballer aisément **CC** *avvolgere facilmente,*

emballer attentivement **GLC** *avvolgere attentamente,*

emballer auparavant **CVF** *avvolgere prima,*

emballer aussi **CC** *avvolgere anche,*

emballer aussitôt **CVF** *avvolgere subito,*

emballer avant **LEP** *avvolgere prima,*

emballer bien **LEP** *avvolgere bene,*

emballer complètement **LEP** *avvolgere completamente,*

emballer dans du film alimentaire **LCR** *avvolgere in un film per alimenti,*

emballer dans du papier aluminium **CC** *avvolgere in carta alluminio,*

emballer dans un sachet plastique **GLC** *imballare in un sacchetto di plastica,*

emballer davantage **CC** *avvolgere maggiormente,*

emballer délicatement **LEP** *avvolgere delicatamente,*

emballer directement **GLC** *avvolgere direttamente,*

emballer ensemble **LEP** *avvolgere insieme,*

emballer ensuite **CVF** *avvolgere poi,*

emballer entièrement **CC** *avvolgere interamente,*

emballer éventuellement **LEP** *avvolgere eventualmente,*

emballer facilement **CVF** *avvolgere facilmente,*

emballer immédiatement **LEP** *avvolgere immediatamente,*

emballer la pâte dans du film étirable *cvf avvolgere la pasta in una pellicola alimentare,*

emballer le poisson dans une mousseline *cvf avvolgere il pesce in una mussola,*

emballer le rôti dans une crépine *LEP avvolgere l'arrosto in una rete,*

emballer parfaitement *cc avvolgere perfettamente,*

emballer préalablement *cvf avvolgere prima di tutto,*

emballer rapidement *LEP avvolgere rapidamente,*

emballer soigneusement *CA avvolgere accuratamente,*

emballer toujours *cc avvolgere sempre,*

emballer uniquement *LEP avvolgere unicamente,*

emballer un peu *cvf avvolgere un poco;*

embrocher [ãbrɔʃe] *v.tr.* enfiler sur une broche une volaille, un gibier, afin de les rôtir sur toutes les faces en les tournant devant un feu, [schidionare](#).

embrocher auparavant *LEP schidionare prima,*

embrocher bien *cc schidionare bene,*

embrocher correctement *cc schidionare correttamente,*

embrocher d'abord *LEP schidionare dapprima,*

embrocher délicatement *cvf schidionare delicatamente,*

embrocher parfaitement *cvf schidionare perfettamente,*

embrocher préalablement *LEP schidionare prima di tutto,*

embrocher soigneusement *cc schidionare accuratamente,*

embrocher toujours *LEP schidionare sempre,*

embrocher une dinde *LCR schidionare un tacchino,*

embrocher un poulet *GLC schidionare un pollo;*

émietter [emjete] *v.tr.* réduire une substance en miettes, [sbriciolare](#), [sminuzzare](#).

émietter attentivement *LEP sbriciolare attentamente,*

émietter auparavant *cc sbriciolare prima,*
émietter aussi *LEP anche,*

émietter aussitôt *cc sbriciolare subito,*

émietter avant *cc sbriciolare prima,*

émietter beaucoup *cc sbriciolare molto,*

émietter bien *LEP sbriciolare bene,*

émietter complètement *cc sbriciolare completamente,*

émietter d'abord *cc sbriciolare dapprima,*

émietter de la chair à saucisse *LCR sbriciolare della salsiccia,*

émietter de la chair de crabe *LCR sminuzzare del granchio,*

émietter de la mie de pain *CA sbriciolare della mollica,*

émietter délicatement *cvf sbriciolare delicatamente,*

émietter des aromates *GLC sbriciolare le erbe aromatiche,*

émietter des biscuits *LCR sbriciolare dei biscotti,*

émietter du bacon *cvf sbriciolare del bacon,*

émietter du fromage *cc sbriciolare del formaggio,*

émietter du laurier *GLC sbriciolare dell'alloro,*

émietter du pain *GLC sbriciolare del pane,*

émietter du pâté *GLC sbriciolare del pâté,*

émietter du poisson *GLC sbriciolare del pesce,*

émietter du saumon *GLC sbriciolare del salmone,*

émietter du thon *LCR sbriciolare del tonno,*

émietter du thym *GLC sbriciolare del timo,*

émietter ensemble *cvf sbriciolare insieme,*

émietter ensuite *cc sbriciolare poi,*

émietter entièrement *cvf sbriciolare interamente,*

émietter finement *GLC sbriciolare finemente,*

émietter grossièrement *cc sbriciolare grossolanamente,*

émietter la levure *cvf sbriciolare il lievito,*

émietter minutieusement *LEP sbriciolare minuziosamente,*

émietter parfaitement *cvf sbriciolare perfettamente,*

émietter préalablement *LEP sbriciolare prima di tutto,*

émietter rapidement CVF *sbriciolare rapidamente,*
émietter soigneusement CVF *sbriciolare accuratamente,*
émietter toujours LEP *sbriciolare sempre,*
émietter un cube de bouillon CA *sbriciolare un dado da brodo,*
émietter uniquement CC *sbriciolare unicamente,*
émietter un peu LEP *sbriciolare un poco;*
émincer [emêse] v.tr. couper de la viande, du fromage, des légumes, des fruits en tranches très fines, en lamelles, [affettare](#), [tagliare sottilmente](#).
émincer à l'aide d'un épluche-légumes CVF *affettare con un pelapatate,*
émincer à la mandoline LCR *affettare con la mandolina,*
émincer attentivement *attentamente,*
émincer auparavant LEP *affettare prima,*
émincer au robot GLC *tagliare con il robot da cucina,*
émincer aussi LEP *affettare anche,*
émincer aussitôt CC *affettare subito,*
émincer avant CVF *affettare prima,*
émincer bien CC *affettare bene,*
émincer complètement CVF *affettare completamente,*
émincer d'abord LEP *affettare dapprima,*
émincer de l'ail LCR *affettare sottilmente dell'aglio,*
émincer de la mozzarella GLC *affettare sottilmente della mozzarella,*
émincer délicatement LEP *affettare delicatamente,*
émincer des carottes LCR *affettare sottilmente delle carote,*
émincer des champignons GLC *affettare sottilmente dei funghi,*
émincer des choux LEP *tagliare sottilmente dei cavoli,*
émincer des cornichons LCR *affettare sottilmente dei cetrioli,*
émincer des fèves GLC *tagliare sottilmente delle fave,*

émincer des légumes CVF *tagliare sottilmente delle verdure,*
émincer des oignons LCR *affettare sottilmente delle cipolle,*
émincer des piments GLC *affettare sottilmente dei pimenti,*
émincer des poireaux GLC *affettare sottilmente dei porri,*
émincer des poivrons LCR *affettare sottilmente dei peperoni,*
émincer des tomates GLC *affettare sottilmente dei pomodori,*
émincer des truffes CVF *affettare sottilmente dei tartufi,*
émincer du céleri GLC *affettare sottilmente del sedano,*
émincer également CC *affettare ugualmente,*
émincer en bâtonnets GLC *tagliare in bastoncini,*
émincer en filaments CA *tagliare in filamenti,*
émincer en julienne GLC *tagliare in julienne,*
émincer en lamelles LCR *tagliare in lamelle,*
émincer en lanières GLC *tagliare a striscioline,*
émincer ensemble LEP *affettare insieme,*
émincer ensuite CA *affettare poi,*
émincer entièrement CA *affettare interamente,*
émincer éventuellement LEP *affettare eventualmente,*
émincer fin LEP *tagliare finemente,*
émincer finement GLC *tagliare finemente,*
émincer immédiatement CC *affettare immediatamente,*
émincer la laitue LCR *tagliare finemente la lattuga,*
émincer minutieusement LEP *affettare minuziosamente,*
émincer parfaitement CC *affettare perfettamente,*
émincer préalablement LEP *affettare prima di tutto,*
émincer rapidement CC *affettare rapidamente,*
émincer régulièrement LEP *affettare regolarmente,*
émincer seulement CC *affettare solamente,*
émincer soigneusement CA *affettare accuratamente,*

émincer toujours *LEP affettare sempre*,
émincer un fenouil *cc tagliare finemente un finocchio*,
émincer un foie *GLC tagliare un fegato a fette sottili*,
émincer un galanga *GLC tagliare finemente la galanga*,
émincer uniquement *LEP tagliare unicamente*;
émonder [emɔ̃de] *v.tr.* faire tremper un aliment dans de l'eau bouillante pour l'éplucher plus facilement, *mondare, sbucciare*.
émonder aisément *LEP mondare facilmente*,
émonder auparavant *GLC mondare prima*,
émonder aussi *CVF mondare anche*,
émonder aussitôt *LEP mondare subito*,
émonder avant *LEP mondare prima*,
émonder bien *CVF mondare bene*,
émonder complètement *cc mondare completamente*,
émonder correctement *cc mondare correttamente*,
émonder d'abord *LEP mondare dapprima*,
émonder délicatement *GLC mondare delicatamente*,
émonder des amandes *LCR mondare le mandorle*,
émonder des noisettes *cc mondare delle nocchie*,
émonder des noix *CA mondare delle noci*,
émonder des pistaches *LEP mondare dei pistacchi*,
émonder des tomates *LEP mondare dei pomodori*,
émonder également *CVF mondare ugualmente*,
émonder encore *CVF mondare ancora*,
émonder ensuite *LEP mondare poi*,
émonder entièrement *cc mondare interamente*,
émonder éventuellement *LEP mondare eventualmente*,
émonder facilement *cc mondare facilmente*,
émonder finement *CVF mondare finemente*,
émonder grossièrement *CVF mondare grossolanamente*,

émonder immédiatement *LEP mondare immediatamente*,
émonder parfaitement *cc mondare perfettamente*,
émonder préalablement *CVF mondare prima di tutto*,
émonder rapidement *LEP mondare rapidamente*,
émonder soigneusement *GLC mondare accuratamente*,
émonder toujours *LEP mondare sempre*;
empêcher [ɔ̃peʃe] *v.tr.* faire en sorte que quelque chose ne se produise pas, éviter, *impedire*.
empêcher attentivement *LEP impedire attentamente*,
empêcher aussitôt *cc impedire subito*,
empêcher complètement *LEP impedire completamente*,
empêcher de dessécher *GLC impedire l'essicamento*,
empêcher de noircir *GLC impedire di annerire*,
empêcher également *CVF impedire anche*,
empêcher éventuellement *CA impedire eventualmente*,
empêcher facilement *LEP impedire facilmente*,
empêcher immédiatement *CA impedire immediatamente*,
empêcher parfaitement *LEP impedire perfettamente*,
empêcher partiellement *cc impedire in parte*,
empêcher qu'une omelette s'attache à la poêle *LCR impedire che una omelette si attacchi alla padella*,
empêcher rapidement *CA impedire rapidamente*,
empêcher seulement *LEP impedire solamente*,
empêcher souvent *cc impedire spesso*,
empêcher suffisamment *cc impedire sufficientemente*,
empêcher toujours *LEP impedire sempre*,
empêcher une pâte de monter *LCR impedire a una pasta di lievitare*,
empêcher uniquement *LEP impedire unicamente*,
empêcher un peu *CA impedire un poco*;

empiffrer (s') [sãpifre] *v.intr.pron.* se gaver de nourriture, [rimpinzarsi](#).

empiler [ãpile] *v.tr.* mettre des choses en pile, [impilare](#).

empiler aussitôt *LEP* *impilare subito*,

empiler ensuite *cc* *impilare poi*,

empiler soigneusement *LEP* *impilare accuratamente*,

empiler les crêpes sur un plat *LCR* *impilare le crêpes su un piatto*;

emplir (s') [sãplir] *v.tr.* v. remplir (se)

emplir [ãplir] *v.tr.* v. remplir

employer [ãplwaje] *v.tr.* faire usage de quelque chose, l'utiliser, s'en servir, [usare](#), [adoperare](#).

employer du beurre doux *LCR* *usare del burro dolce*,

employer un bouillon de commerce *GLC* *usare un brodo che si trova in commercio*,

employer une pâte toute prête *GLC* *usare una pasta già pronta*;

émulsionner [emylsjone] *v.tr.* mélanger deux substances non miscibles et les battre pour obtenir une émulsion, [emulsionare](#).

émulsionner à l'aide d'un fouet *LEP* *emulsionare aiutandosi con una frusta*,

émulsionner auparavant *LEP* *emulsionare prima*,

émulsionner aussi *cc* *emulsionare anche*,

émulsionner aussitôt *CA* *emulsionare subito*,

émulsionner au batteur *CVF* *emulsionare con il frullino*,

émulsionner au mixeur *LCR* *emulsionare con il frullatore elettrico*,

émulsionner avant *cc* *emulsionare prima*,

émulsionner bien *LEP* *emulsionare bene*,

émulsionner du lait *CVF* *emulsionare del latte*,

émulsionner du vinaigre avec de l'huile *GLC* *emulsionare aceto con olio*,

émulsionner énergiquement *cc* *emulsionare energicamente*,

émulsionner ensemble *LEP* *emulsionare insieme*,

émulsionner ensuite *LEP* *emulsionare poi*,

émulsionner la béchamel *LEP* *emulsionare la besciamella*,

émulsionner la mayonnaise *cc* *emulsionare la maionese*,

émulsionner la purée *LEP* *emulsionare il purè*,

émulsionner la vinaigrette *cc* *emulsionare la vinaigrette*,

émulsionner l'ensemble *LCR* *emulsionare l'insieme*,

émulsionner les blancs d'oeufs *CVF* *emulsionare gli albumi*,

émulsionner parfaitement *cc* *emulsionare perfettamente*,

émulsionner soigneusement *cc* *emulsionare accuratamente*,

émulsionner une sauce en fouettant *GLC* *emulsionare una salsa frustando*;

enduire [ãdqiR] *v.tr.* couvrir d'une couche mince, [spalmare](#), [ungere](#), [rivestire](#), [spennellare](#).

enduire à l'extérieur *LCR* *spalmare all'estreno*,

enduire à l'intérieur *GLC* *spalmare all'interno*,

enduire auparavant *LEP* *spalmare prima*,

enduire au pinceau *GLC* *spalmare con un pennello*,

enduire bien *LCR* *spalmare bene*,

enduire complètement *cc* *spalmare completamente*,

enduire copieusement *cc* *spalmare copiosamente*,

enduire correctement *cc* *spalmare correttamente*,

enduire d'abord *cc* *spalmare dapprima*,

enduire de beurre *GLC* *spalmare con burro*,

enduire de confiture *GLC* *spalmare con marmellata*,

enduire de moutarde *GLC* *spalmare con mostarda*,

enduire d'huile *cc* *spalmare con olio*,

enduire d'œuf battu *GLC* *spennellare con uovo battuto*,

enduire d'une couche d'amandes *CVF* *rivestire di uno strato di mandorle*,

enduire entièrement *LEP* *spalmare interamente*,

enduire éventuellement *LEP* *spalmare eventualmente*,

enduire généreusement **GLC** *spalmare generosamente,*
enduire largement **LCR** *spalmare molto bene,*
enduire parfaitement **LEP** *spalmare perfettamente,*
enduire préalablement **CC** *spalmare prima di tutto,*
enduire rapidement **CVF** *spalmare rapidamente,*
enduire régulièrement **CC** *spalmare regolarmente,*
enduire soigneusement **CC** *spalmare accuratamente,*
enduire suffisamment **CC** *spalmare sufficientemente,*
enduire toujours **CVF** *spalmare sempre,*
enduire un chapon de beurre **GLC** *spalmare un cappone di burro,*
enduire une cocotte de graisse **LEP** *ungere di grasso una cocotte,*
enduire une pâte avec du beurre **LCR** *spalmare una pasta con il burro,*
enduire une tarte de crème **CA** *spalmare una torta con crema,*
enduire un foie avec du sel et du poivre **GLC** *cospargere un fegato con sale e pepe,*
enduire un gigot avec du beurre **GLC** *spalmare di burro un cosciotto,*
enduire un lièvre d'huile **LCR** *spalmare d'olio una lepre,*
enduire un moule de caramel **LEP** *rivestire uno stampo con caramello,*
enduire un poisson avec un mélange de sel et de poivre **GLC** *cospargere un pesce con sale e pepe;*
enfermer [ãfɛrme] **v.tr.** placer quelque chose dans un lieu que l'on ferme, **rinchiudere, contenere.**
enfermer auparavant **CC** *rinchiudere prima,*
enfermer aussi **LEP** *rinchiudere anche,*
enfermer bien **LEP** *rinchiudere bene,*
enfermer complètement **CC** *rinchiudere completamente,*
enfermer dans un nouet les éléments d'une marinade ou des os **LCR** *rinchiudere in un*

sacchetto gli elementi di una marinata o degli ossi,
enfermer des truffes dans un linge **LCR** *rinchiudere dei tartufi in un panno,*
enfermer ensemble **LEP** *rinchiudere insieme,*
enfermer hermétiquement **CC** *rinchiudere ermeticamente,*
enfermer parfaitement **LEP** *rinchiudere perfettamente,*
enfermer soigneusement **CC** *rinchiudere accuratamente,*
enfermer toujours **LEP** *rinchiudere sempre;*
enfiler [ãfile] **v.tr.** passer quelque chose, une tige au travers d'objets, faire glisser les objets sur quelque chose, autour de quelque chose, **infilzare, infilare.**
enfiler auparavant **CC** *infilare prima,*
enfiler bien **CC** *infilare bene,*
enfiler complètement **CA** *infilare completamente,*
enfiler délicatement **CVF** *infilare delicatamente,*
enfiler des morceaux de viande sur une brochette **LCR** *infilare dei pezzetti di carne in uno spiedino,*
enfiler directement **LEP** *infilare direttamente,*
enfiler ensemble **LEP** *infilare insieme,*
enfiler ensuite **LEP** *infilare poi,*
enfiler entièrement **CA** *infilare interamente,*
enfiler parfaitement **LEP** *infilare perfettamente,*
enfiler soigneusement **CC** *infilare accuratamente,*
enfiler sur des piques en bois **GLC** *infilare su spiedini in legno;*
enflammer [ãflame] **v.tr.** mettre en flammes, allumer, **infiammare, dar fuoco.**
enflammer avec une allumette **GLC** *dar fuoco con un fiammifero,*
enflammer d'abord **LEP** *infiammare dapprima,*
enflammer directement **CC** *infiammare direttamente,*
enflammer ensuite **LEP** *infiammare poi;*
enfonce [ãfõse] **v.tr.** faire pénétrer quelque chose avec force, **affondare, piantare, inserire.**
enfonce au centre d'un couvercle de pâte un

petit rouleau de carton en guise de cheminée
GLC *affondare nel centro di un coperchio di pasta un piccolo rullo di cartone come forma di camino,*

enfonce bien **GLC** *inserire bene,*

enfonce délicatement **LEP** *affondare delicatamente,*

enfonce du beurre dans les incisions d'un gigot **LCR** *inserire del burro nelle incisioni di un cosciotto,*

enfonce du hachis **GLC** *inserire un trito,*

enfonce graduellement **CC** *inserire gradualmente,*

enfonce immédiatement **LEP** *inserire immediatamente,*

enfonce la cuillère dans un légume, un fruit pour en détacher des boules **LCR** *affondare un cucchiaio in un ortaggio, un frutto per staccarne delle palline,*

enfonce la lame d'un couteau dans la pâte **GLC** *affondare la lama di un coltello nella pasta,*

enfonce la lame d'un couteau pour contrôler la cuisson **LCR** *piantare la lama di un coltello per verificare la cottura,*

enfonce légèrement **CA** *affondare leggermente,*

enfonce soigneusement **LEP** *affondare accuratamente,*

enfonce suffisamment **CC** *affondare sufficientemente,*

enfonce un peu **CVF** *affondare un poco;*

enfourner [ãfurne] **v.tr.** mettre dans un four, **informare**.

enfourner à couvert **CC** *informare con il coperchio,*

enfourner à 200°C **LCR** *informare a 200°C,*

enfourner aussitôt **LEP** *informare subito,*

enfourner des feuilletages **CVF** *informare delle paste sfoglia,*

enfourner ensuite **CC** *informare poi,*

enfourner immédiatement **LEP** *informare immediatamente,*

enfourner pendant un certain temps **GLC** *informare per un certo tempo,*

enfourner rapidement **LEP** *informare rapidamente,*

enfourner une terrine **LCR** *informare una terrina,*

enfourner une tourte **CA** *informare un tortino,*

enfourner un gâteau **LCR** *informare una torta,*

enfourner uniquement **CA** *informare unicamente;*

engloutir [ãglutiR] **v.tr.** avaler avec avidité par excès de gourmandise, **inghiottire**, **divorare**.

engouffrer [ãgufre] **v.tr.** v. engloutir

engouler [ãgule] **v.tr.** avaler goulûment, **ingoiare**, **divorare**.

enlever [ãlve] **v.tr.** retirer quelque chose, **togliere**, **levare**.

enlever attentivement **CC** *togliere attentamente,*

enlever auparavant **LEP** *togliere prima,*

enlever aussi **CVF** *togliere anche,*

enlever aussitôt **LEP** *togliere subito,*

enlever avant **CVF** *togliere prima,*

enlever bien **CC** *togliere bene,*

enlever complètement **LEP** *togliere completamente,*

enlever correctement **LEP** *togliere correttamente,*

enlever d'abord **CC** *togliere dapprima,*

enlever délicatement **LEP** *togliere delicatamente,*

enlever également **CC** *togliere ugualmente,*

enlever ensuite **LCR** *togliere poi,*

enlever entièrement **LEP** *togliere interamente,*

enlever éventuellement **CA** *togliere eventualmente,*

enlever facilement **GLC** *togliere facilmente,*

enlever finement **GLC** *togliere finemente,*

enlever immédiatement **LEP** *togliere immediatamente,*

enlever la chair des os **LCR** *levare la carne dagli ossi,*

enlever la couenne d'un jambon **LCR** *togliere la cotica dal prosciutto,*

enlever la croûte du fromage **GLC** *togliere la crosta del formaggio,*

enlever la croûte du pain *CVF togliere la crosta del pane,*
enlever la graisse avec une écumoire *GLC togliere il grasso con una schiumaiola,*
enlever l'amertume *GLC togliere l'amaro,*
enlever la peau d'une volaille *LCR togliere la pelle di un pollame,*
enlever la peau d'un poisson *CC togliere la pelle di un pesce,*
enlever la pellicule de gras de surface *GLC togliere il velo di grasso di superficie,*
enlever la poche d'encre d'un encornet *LCR togliere la vescichetta d'inchiostro da un calamaro,*
enlever la première peau d'un poireau *GLC togliere la prima buccia di un porro,*
enlever la pulpe d'une noix de coco *GLC togliere la polpa di una noce di cocco,*
enlever la tête d'un lapin *GLC togliere la testa di un coniglio,*
enlever le cartilage d'un encornet *GLC togliere la cartilagine di un calamaro,*
enlever le chapeau d'un légume pour le farcir *LCR togliere il cappello di un legume per farcirlo,*
enlever l'écorce d'une courge *GLC togliere la scorza d'una zucca,*
enlever le gras *CC togliere il grasso,*
enlever le noyau d'un fruit *GLC levare il nocciolo d'un frutto,*
enlever le pédoncule d'un piment *GLC togliere il peduncolo di un pimento,*
enlever les arêtes d'un poisson *CVF togliere le spine di un pesce,*
enlever les aromates *CA togliere le erbe aromatiche,*
enlever les déchets *GLC togliere i residui,*
enlever les feuilles flétries d'un chou *LEP togliere le foglie appassite di un cavolo,*
enlever les filaments d'une banane *GLC togliere i filamenti di una banana,*
enlever les filaments des foies *GLC togliere i filamenti dei fegati,*
enlever les filaments d'un piment *GLC togliere i filamenti di un peperone,*

enlever les germes de l'ail *GLC togliere i germogli dell'aglio,*
enlever les graines d'une courge *GLC togliere i semi di una zucca,*
enlever les graines d'un piment *GLC togliere i semi di un peperone,*
enlever les impuretés de surface avec une écumoire *LCR togliere le impurità di superficie con una schiumaiola,*
enlever les intestins *GLC togliere gli intestini,*
enlever les pépins d'un fruit *GLC togliere i semi da un frutto,*
enlever les queues d'une oseille *GLC togliere i gambi di una acetosa,*
enlever l'excès de farine *CVF togliere l'eccesso di farina,*
enlever minutieusement *LEP togliere minuziosamente,*
enlever parfaitement *CC togliere perfettamente,*
enlever partiellement *CC togliere in parte,*
enlever préalablement *LEP togliere prima di tutto,*
enlever principalement *CC togliere principalmente,*
enlever progressivement *CA togliere progressivamente,*
enlever rapidement *CC togliere rapidamente,*
enlever régulièrement *CVF togliere regolarmente,*
enlever seulement *LEP togliere solamente,*
enlever si nécessaire *GLC togliere se necessario,*
enlever soigneusement *LEP togliere accuratamente,*
enlever sommairement *LEP togliere sommariamente,*
enlever suffisamment *CA togliere sufficientemente,*
enlever toujours *CC togliere sempre,*
enlever trop *CC togliere troppo,*
enlever un bouquet garni *CC togliere un mazzetto aromatico,*
enlever une crépine *LCR togliere una rete,*
enlever uniformément *CVF togliere uniformemente,*

enlever uniquement *CVF togliere unicamente*,
enlever un nouet *GLC togliere un sacchetto per infusioni*,

enlever un peu *LEP togliere un poco*;

énoyauter [enwajote] *v.tr.* v. dénoyauter

enquiller (s') [sôkije] *v.intr.pron.* manger avec voracité, *abbuffarsi*.

enrichir [ôrijir] *v.tr.* conférer à quelque chose plus de valeur, orner, embellir, *arricchire*.

enrichir auparavant *LEP arricchire prima*,

enrichir aussi *LEP arricchire anche*,

enrichir de crème *cc arricchire di crema*,

enrichir suffisamment *cc arricchire sufficientemente*,

enrichir toujours *ca arricchire sempre*,

enrichir une préparation *LEP arricchire un preparato*,

enrichir une salade *CVF arricchire un'insalata*;

enrober [ârôbe] *v.tr.* recouvrir un aliment comme d'une enveloppe, *ricoprire, rivestire, avvolgere*.

enrober auparavant *LEP rivestire prima*,

enrober aussi *LEP rivestire anche*,

enrober aussitôt *cc rivestire subito*,

enrober avant *cc rivestire prima*,

enrober beaucoup *ca rivestire molto*,

enrober bien *ca rivestire bene*,

enrober complètement *LEP rivestire completamente*,

enrober d'abord *CVF rivestire dapprima*,

enrober de beurre *LCR ricoprire di burro*,

enrober de caramel *LEP ricoprire di caramello*,

enrober de cassonade *CVF rivestire di zucchero grezzo di canna*,

enrober de chocolat *LCR rivestire di cioccolato*,

enrober de crème *GLC rivestire di crema*,

enrober de farine *LEP ricoprire di farina*,

enrober de fécule *ca rivestire di fecola*,

enrober de graisse *LEP ricoprire di grasso*,

enrober de jus de citron *LEP ricoprire con succo di limone*,

enrober délicatement *cc rivestire delicatamente*,

enrober de miel *LEP ricoprire di miele*,

enrober de pâte à frire *GLC rivestire di pastella*,

enrober de sauce *LEP ricoprire di salsa*,

enrober des fèves dans la crème de lard *GLC ricoprire delle fave nella crema di lardo*,

enrober des fruits *cc rivestire dei frutti*,

enrober de sirop *cc ricoprire di sciroppo*,

enrober des légumes *cc rivestire degli ortaggi*,

enrober de sucre cuit *GLC rivestire di zucchero cotto*,

enrober d'huile *LCR ricoprire d'olio*,

enrober directement *CVF rivestire direttamente*,

enrober d'une fine couche de farine *GLC rivestire di un sottile strato di farina*,

enrober également *LEP rivestire ugualmente*,

enrober ensemble *LEP rivestire insieme*,

enrober ensuite *cc rivestire poi*,

enrober entièrement *LEP rivestire interamente*,

enrober finement *cc rivestire finemente*,

enrober généreusement *LEP rivestire generosamente*,

enrober largement *cc rivestire largamente*,

enrober les amandes de sucre *LEP ricoprire le mandorle di zucchero*,

enrober les calamars de farine et chapelure *LEP rivestire i calamari con farina e pangrattato*,

enrober les rondelles d'oignon dans la chapelure *cc rivestire le rondelle di cipolla di pangrattato*,

enrober les crevettes de farine *CVF rivestire i gamberetti di farina*,

enrober les truffes de chocolat *cc rivestire i tartufi di cioccolato*,

enrober parfaitement *LEP rivestire perfettamente*,

enrober régulièrement *GLC rivestire regolarmente*,

enrober soigneusement *ca rivestire accuratamente*,

enrober suffisamment *CVF rivestire sufficientemente*,

enrober toujours *LEP rivestire sempre*,
enrober uniformément *LEP rivestire uniformemente*,
enrober uniquement *CVF rivestire unicamente*,
enrober un mets d'une feuille d'aluminium *LCR avvolgere un cibo in un foglio d'alluminio*,
enrober un peu *CVF rivestire un poco*;
enrouler [ãrule] *v.tr.* envelopper quelque chose, *avvolgere, arrotolare*.
enrouler attentivement *LEP arrotolare attentamente*,
enrouler auparavant *cc arrotolare prima*,
enrouler aussi *cc arrotolare anche*,
enrouler aussitôt *LEP arrotolare subito*,
enrouler avant *cc arrotolare prima*,
enrouler bien *LEP arrotolare bene*,
enrouler complètement *CVF arrotolare completamente*,
enrouler correctement *LCR arrotolare correttamente*,
enrouler dans une tranche de jambon *GLC avvolgere in una fetta di prosciutto*,
enrouler délicatement *LEP arrotolare delicatamente*,
enrouler directement *LEP arrotolare direttamente*,
enrouler également *cc arrotolare ugualmente*,
enrouler encore *CVF arrotolare ancora*,
enrouler ensemble *cc arrotolare insieme*,
enrouler ensuite *CVF arrotolare poi*,
enrouler entièrement *LEP arrotolare interamente*,
enrouler éventuellement *cc arrotolare eventualmente*,
enrouler facilement *CVF arrotolare facilmente*,
enrouler finement *cc arrotolare finemente*,
enrouler immédiatement *CVF arrotolare immediatamente*,
enrouler les bords d'une pâte pour former un bourrelet autour *LCR arrotolare i bordi di una pasta per formarne un cordone intorno*,
enrouler parfaitement *cc arrotolare perfettamente*,
enrouler partiellement *cc arrotolare in parte*,

enrouler préalablement *LEP arrotolare prima di tutto*,
enrouler rapidement *LEP arrotolare rapidamente*,
enrouler seulement *cc arrotolare solamente*,
enrouler soigneusement *arrotolare accuratamente*,
enrouler suffisamment *cc arrotolare sufficientemente*,
enrouler toujours *CVF arrotolare sempre*,
enrouler une crépine autour d'une viande *LCR avvolgere una rete attorno ad una carne*,
enrouler une pâte autour d'un rouleau à pâtisserie *LCR arrotolare una pasta attorno al matterello*,
enrouler un peu *LEP arrotolare un poco*;
ensemencer [ãsmãse] *v.tr.* assurer la fermentation de la pâte par ensemencement au levain, *aggiungere del lievito ad una pasta per farla lievitare*.
entailler [õtaje] *v.tr.* pratiquer une entaille, *incidere, intagliare*.
entailler attentivement *cc incidere attentamente*,
entailler auparavant *LEP incidere prima*,
entailler aussi *ca incidere anche*,
entailler aussitôt *LEP incidere subito*,
entailler avant *ca incidere prima*,
entailler bien *LEP incidere bene*,
entailler complètement *CVF incidere completamente*,
entailler correctement *LEP incidere correttamente*,
entailler d'abord *ca incidere dapprima*,
entailler délicatement *LEP incidere delicatamente*,
entailler directement *cc incidere direttamente*,
entailler également *LEP incidere ugualmente*,
entailler encore *cc incidere ancora*,
entailler en croisillons *GLC incidere a croce*,
entailler ensuite *cc incidere poi*,
entailler entièrement *CVF incidere interamente*,
entailler éventuellement *cc incidere eventualmente*,
entailler facilement *CVF incidere facilmente*,
entailler finement *ca incidere finemente*,

entailler grossièrement cc *incidere grossolanamente,*
entailler immédiatement CVF *incidere immediatamente,*
entailler la chair GLC *incidere la carne,*
entailler la peau des magrets cc *incidere la pelle dei filetti d'anatra,*
entailler légèrement CVF *incidere leggermente,*
entailler minutieusement cc *incidere minuziosamente,*
entailler parfaitement CA *incidere perfettamente,*
entailler partiellement CA *incidere in parte,*
entailler préalablement cc *incidere prima di tutto,*
entailler progressivement CVF *incidere progressivamente,*
entailler rapidement cc *incidere rapidamente,*
entailler régulièrement CVF *incidere regolarmente,*
entailler seulement CA *incidere solamente,*
entailler soigneusement cc *incidere accuratamente,*
entailler suffisamment CA *incidere sufficientemente,*
entailler toujours CVF *incidere sempre,*
entailler uniquement CA *incidere unicamente,*
entailler un peu cc *incidere un poco;*
entamer [âtame] v.tr. 1. couper en faisant une incision, *intaccare.*
entamer d'abord LEP *intaccare dapprima,*
entamer davantage cc *intaccare maggiormente,*
entamer délicatement CVF *intaccare delicatamente,*
entamer ensuite CA *intaccare poi,*
entamer entièrement LEP *intaccare interamente,*
entamer excessivement cc *intaccare eccessivamente,*
entamer facilement CVF *intaccare facilmente,*
entamer finement *intaccare finemente,*
entamer soigneusement LEP *intaccare accuratamente,*
entamer suffisamment cc *intaccare sufficientemente,*

entamer un fromage GLC *intaccare un formaggio,*
entamer uniquement cc *intaccare unicamente,*
entamer un peu LEP *intaccare un poco,*
éviter d'entamer la couenne LCR *evitare d'intaccare la cotica,*
ne pas entamer la pellicule de dessous d'un marron GLC *non intaccare la buccia interna di una castagna;*
2. commencer à faire quelque chose, *incominciare, iniziare.*
entasser [âtase] v.tr. mettre en tas, *ammucchiare, stipare, sistemare.*
entasser alternativement LEP *sistemare alternativamente,*
entasser attentivement cc *sistemare attentamente,*
entasser auparavant cc *sistemare prima,*
entasser aussi CA *sistemare anche,*
entasser aussitôt CVF *sistemare subito,*
entasser avant GLC *sistemare prima,*
entasser bien LEP *sistemare bene,*
entasser complètement cc *sistemare completamente,*
entasser convenablement CA *sistemare opportunamente,*
entasser correctement GLC *sistemare correttamente,*
entasser d'abord CVF *sistemare dapprima,*
entasser davantage GLC *maggiormente,*
entasser délicatement LEP *sistemare delicatamente,*
entasser directement CVF *sistemare direttamente,*
entasser également cc *sistemare ugualmente,*
entasser encore CA *sistemare ancora,*
entasser ensemble CVF *sistemare insieme,*
entasser ensuite GLC *sistemare poi,*
entasser entièrement LEP *sistemare interamente,*
entasser éventuellement GLC *sistemare eventualmente,*
entasser immédiatement CVF *sistemare immediatamente,*

entasser les crêpes sur une assiette **GLC** *sistemare le crêpe su un piatto,*
entasser les viandes en les alternant **LCR** *sistemare le carni alternandole,*
entasser parfaitement **LEP** *sistemare perfettamente,*
entasser préalablement **GLC** *sistemare prima di tutto,*
entasser principalement **CC** *sistemare principalmente,*
entasser progressivement **LEP** *sistemare progressivamente,*
entasser rapidement **LEP** *sistemare rapidamente,*
entasser régulièrement **CA** *sistemare regolarmente,*
entasser seulement **GLC** *sistemare solamente,*
entasser soigneusement **CVF** *sistemare accuratamente,*
entasser sommairement **LEP** *sistemare sommariamente;*
entortiller [ãtɔrtije] **v.tr.** envelopper un objet dans quelque chose qu'on tortille autour, **avvolgere, attorcigliare.**
entortiller auparavant **CC** *avvolgere prima,*
entortiller aussi **LEP** *avvolgere anche,*
entortiller aussitôt **CVF** *avvolgere subito,*
entortiller avant **CC** *avvolgere prima,*
entortiller complètement **CVF** *avvolgere completamente,*
entortiller continuellement **LEP** *attorcigliare continuamente,*
entortiller d'abord **CVF** *avvolgere dapprima,*
entortiller des bombons **LCR** *avvolgere delle caramelle,*
entortiller ensemble **LEP** *attorcigliare insieme,*
entortiller ensuite **CC** *avvolgere poi,*
entortiller entièrement **CA** *avvolgere interamente,*
entortiller parfaitement **LEP** *avvolgere perfettamente,*
entortiller soigneusement **CA** *avvolgere accuratamente,*
entortiller un film alimentaire autour d'une paupiette **LCR** *avvolgere una pellicola alimentare attorno ad un involtino;*

entourer [ãture] **v.tr.** placer, disposer autour de quelque chose, **circondare, avvolgere, guarnire.**
entourer auparavant **CVF** *avvolgere prima,*
entourer aussi **LEP** *avvolgere anche,*
entourer aussitôt **CC** *avvolgere subito,*
entourer avant **CC** *avvolgere prima,*
entourer bien **CVF** *avvolgere bene,*
entourer complètement **LEP** *avvolgere completamente,*
entourer de crépine **LCR** *avvolgere con una rete di maiale,*
entourer de garniture **GLC** *guarnire con un contorno,*
entourer de panure **LCR** *avvolgere di pangrattato,*
entourer de sauce **GLC** *guarnire con salsa,*
entourer d'une tranche de lard **LCR** *avvolgere con una fetta di lardo,*
entourer également **CC** *guarnire ugualmente,*
entourer ensuite **CVF** *avvolgere poi,*
entourer entièrement **LEP** *avvolgere interamente,*
entourer éventuellement **CC** *avvolgere eventualmente,*
entourer immédiatement **CA** *avvolgere immediatamente,*
entourer parfaitement **CVF** *avvolgere perfettamente,*
entourer préalablement **LEP** *avvolgere prima di tutto,*
entourer principalement **CC** *principalmente,*
entourer rapidement **CVF** *avvolgere rapidamente,*
entourer régulièrement **LEP** *avvolgere regolarmente,*
entourer seulement **CC** *avvolgere solamente,*
entourer soigneusement **CVF** *avvolgere accuratamente,*
entourer suffisamment **LEP** *avvolgere sufficientemente,*
entourer toujours **CC** *avvolgere sempre,*
entourer une viande avec des légumes **GLC** *guarnire una carne con verdure,*
entourer uniquement **CC** *guarnire unicamente,*

entourer un plat d'un film alimentaire **GLC** *avvolgere un piatto con una pellicola alimentare*;

entrebâiller [ãtrãbãje] **v.tr.** ouvrir à demi, **socchiudere**.

entrebâiller des coques **LCR** *socchiudere dei gusci*,

entrebâiller des huîtres **GLC** *socchiudere delle ostriche*,

entrebâiller ensuite **CA** *socchiudere poi*,

entrebâiller éventuellement **CC** *socchiudere eventualmente*,

entrebâiller la porte du four **LCR** *socchiudere la porta del forno*,

entrebâiller légèrement **LEP** *socchiudere leggermente*,

entrebâiller un peu **CVF** *socchiudere un poco*;

entrelarder [ãtrãlarde] **v.tr.** v. larder

entreposer [ãtrãpoze] **v.tr.** déposer provisoirement quelque part, **depositare**.

entreposer au réfrigérateur **GLC** *depositare nel frigorifero*,

entreposer directement **CC** *depositare direttamente*,

entreposer ensuite **CC** *depositare poi*,

entreposer immédiatement **CC** *depositare immediatamente*,

entreposer rapidement **LEP** *depositare rapidamente*,

entreposer un peu **LEP** *depositare un poco*;

entretenir [ãtrãtnir] **v.tr.** faire durer quelque chose, **mantenere**.

entretenir le bouillonnement grâce à un feu très fort **GLC** *mantenere la bollitura con un fuoco molto forte*,

entretenir longtemps **CC** *mantenere tanto tempo*,

entretenir longuement **LEP** *mantenere a lungo*,

entretenir parfaitement **LEP** *mantenere perfettamente*,

entretenir toujours **LEP** *mantenere sempre*,

entretenir vivement **CC** *mantenere vivamente*;

entrouvrir [ãtruvrir] **v.tr.** ouvrir quelque chose à demi ou très peu, **socchiudere**.

entrouvrir bien **CA** *socchiudere bene*,
entrouvrir complètement **CC** *socchiudere completamente*,

entrouvrir facilement **CVF** *socchiudere facilmente*,

entrouvrir immédiatement **CC** *socchiudere immediatamente*,

entrouvrir la porte du four à mi-cuisson **CA** *socchiudere la porta del forno a metà cottura*,

entrouvrir le couvercle **CVF** *socchiudere il coperchio*,

entrouvrir préalablement **LEP** *socchiudere prima di tutto*,

entrouvrir suffisamment **CVF** *socchiudere sufficientemente*,

entrouvrir un peu **GLC** *socchiudere un poco*;

entrouvrir (s') [sãtruvrir] **v.pron.** s'ouvrir en s'écartant, en se disjoignant, **socchiudersi**.

attendre que des moules s'entrouvrent **LCR** *aspettare che le cozze si socchiudano*,

s'entrouvrir bien **CVF** *socchiudersi bene*,

s'entrouvrir complètement **CC** *socchiudersi completamente*,

s'entrouvrir délicatement **CC** *socchiudersi delicatamente*,

s'entrouvrir facilement **CVF** *socchiudersi facilmente*,

s'entrouvrir immédiatement **CC** *socchiudersi immediatamente*,

s'entrouvrir parfaitement **LEP** *socchiudersi perfettamente*,

s'entrouvrir préalablement **CC** *socchiudersi prima di tutto*,

s'entrouvrir suffisamment **LEP** *socchiudersi sufficientemente*,

s'entrouvrir un peu **CVF** *socchiudersi un poco*;

envelopper [ãvlope] **v.tr.** v. enrober
envelopper attentivement **CC** *avvolgere attentamente*,

envelopper auparavant **LEP** *avvolgere prima*,

envelopper aussi **CC** *avvolgere anche*,

envelopper aussitôt **LEP** *avvolgere subito*,

envelopper avant **LEP** *avvolgere prima*,

envelopper avec une crépine **CVF** *avvolgere con una rete di maiale*,

envelopper bien *CVF avvolgere bene*,
envelopper complètement *CA avvolgere completamente*,
envelopper correctement *CC avvolgere correttamente*,
envelopper d'abord *LEP avvolgere dapprima*,
envelopper dans du papier *LCR avvolgere nella carta*,
envelopper dans le jambon *CA avvolgere nel prosciutto*,
envelopper dans une feuille de vigne *LCR avvolgere in una foglia di vite*,
envelopper dans un film alimentaire *GLC avvolgere in una pellicola alimentare*,
envelopper dans un torchon *GLC avvolgere in un panno*,
envelopper délicatement *CVF avvolgere delicatamente*,
envelopper directement *CA avvolgere direttamente*,
envelopper également *CC avvolgere ugualmente*,
envelopper encore *LEP avvolgere ancora*,
envelopper ensemble *CVF avvolgere insieme*,
envelopper ensuite *CA avvolgere poi*,
envelopper entièrement *CC avvolgere interamente*,
envelopper éventuellement *LEP avvolgere eventualmente*,
envelopper facilement *CVF avvolgere facilmente*,
envelopper immédiatement *CVF avvolgere immediatamente*,
envelopper individuellement *LEP avvolgere individualmente*,
envelopper la pâte dans un linge *GLC avvolgere la pasta in un panno*,
envelopper le gigot dans une feuille d'aluminium *LCR avvolgere il cosciotto in un foglio d'alluminio*,
envelopper les épices dans un petit carré de mousseline *LCR avvolgere le spezie in un sacchetto di mussola*,
envelopper minutieusement *LEP avvolgere minuziosamente*,

envelopper parfaitement *LEP avvolgere perfettamente*,
envelopper préalablement *LEP avvolgere prima di tutto*,
envelopper séparément *CVF avvolgere separatamente*,
envelopper soigneusement *CC avvolgere accuratamente*,
envelopper suffisamment *CC avvolgere sufficientemente*,
envelopper toujours *LEP avvolgere sempre*,
envelopper une caille dans une tranche de lard *LCR avvolgere una quaglia in una fetta di lardo*,
envelopper une pâte dans un film transparent *LCR avvolgere una pasta in una pellicola trasparente*,
envelopper une longe dans un torchon *GLC avvolgere una lombata in un panno*,
envelopper uniquement *LEP avvolgere unicamente*;
envoyer (s') [sãvwaje] *v.pron.* avaler une boisson, un aliment, *ingoiare, trangugiare*.
épaissir [epesir] *v.intr.* devenir plus épais, plus dense, *ispessirsi, addensarsi*.
cuire légèrement jusqu'à ce que la sauce épaisse *GLC cuocere leggermente fino a che la salsa si addensi*,
épaissir légèrement *LCR ispessirsi leggermente*,
épaissir suffisamment *GLC ispessirsi sufficientemente*,
épaissir un peu *GLC ispessirsi un poco*,
épaissir vite *GLC ispessirsi in fretta*,
faire cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaisse *GLC far cuocere la crema fino a che si addensi*,
fouetter jusqu'à ce que le mélange épaisse *LCR frustare fino a quando il miscuglio si addensi*;
épaissir [epesir] *v.tr.* rendre quelque chose plus épais, plus dense, *ispessire, addensare*.
épaissir à feu doux *CA ispessire a fuoco lento*,
épaissir auparavant *LEP addensare prima*,
épaissir avant *CA addensare prima*,

épaissir correctement cc *addensare correttamente,*
épaissir d'abord LEP *addensare dapprima,*
épaissir davantage cc *addensare maggiormente,*
épaissir délicatement LEP *addensare delicatamente,*
épaissir doucement cc *addensare piano,*
épaissir également CA *addensare ugualmente,*
épaissir encore CVF *addensare ancora,*
épaissir ensuite cc *addensare poi,*
épaissir éventuellement LEP *addensare eventualmente,*
épaissir immédiatement CA *addensare immediatamente,*
épaissir légèrement LCR *addensare leggermente,*
épaissir parfaitement cc *addensare perfettamente,*
épaissir pendant un certain temps LCR *addensare per un certo tempo,*
épaissir rapidement LEP *addensare rapidamente,*
épaissir soigneusement cc *addensare accuratamente,*
épaissir suffisamment LEP *addensare sufficientemente,*
épaissir une crème GLC *ispessire una crema,*
épaissir une sauce CVF *ispessire una salsa,*
épaissir une soupe cc *ispessire una zuppa,*
épaissir un jus CA *ispessire un sugo,*
épaissir un peu LEP *addensare un poco;*
éparpiller [eparpije] v.tr. répandre de tous côtés, [sparpagliare](#).
éparpiller bien cc *sparpagliare bene,*
éparpiller complètement CA *sparpagliare completamente,*
éparpiller délicatement CVF *sparpagliare delicatamente,*
éparpiller directement CA *sparpagliare direttamente,*
éparpiller doucement cc *sparpagliare dolcemente,*
éparpiller ensuite LEP *sparpagliare poi,*
éparpiller éventuellement LEP *sparpagliare eventualmente,*

éparpiller irrégulièrement CA *sparpagliare irregolarmente,*
éparpiller le gruyère rapé CVF *sparpagliare il gruyère grattugiato,*
éparpiller les amandes sur le fond du moule LEP *sparpagliare le mandorle sul fondo dello stampo,*
éparpiller les brins de marjolaine LEP *sparpagliare i rametti di maggiorana,*
éparpiller les copeaux de beurre CA *sparpagliare le scaglie di burro,*
éparpiller les feuilles de coriandre cc *sparpagliare le foglie di coriandolo,*
éparpiller les feuilles de menthe cc *sparpagliare le foglie di menta,*
éparpiller les fraises sur le gâteau LEP *sparpagliare le fragole sulla torta,*
éparpiller les herbes aromatiques sur la salade CA *sparpagliare le erbe aromatiche sull'insalata,*
éparpiller les lardons CVF *sparpagliare i lardelli,*
éparpiller les légumes dans la lèchefrite CA *sparpagliare le verdure nella leccarda,*
éparpiller les noisettes hachées cc *sparpagliate le nocchie sminuzzate,*
éparpiller les pruneaux CVF *sparpagliare le prugne secche,*
éparpiller les raisins secs LEP *sparpagliare l'uva passa,*
éparpiller les tomates en morceaux CVF *sparpagliare i pomodori a pezzetti,*
éparpiller par-dessus GLC *sparpagliare sopra,*
éparpiller régulièrement LEP *sparpagliare regolarmente,*
éparpiller uniformément cc *sparpagliare uniformemente;*
épépiner [epepine] v.tr. enlever les pépins d'un fruit, [togliere i semi](#).
épépiner attentivement LEP *togliere attentamente i semi,*
épépiner auparavant LEP *togliere prima i semi,*
épépiner aussi cc *togliere anche i semi,*
épépiner avant cc *togliere prima i semi,*
épépiner bien CA *togliere bene i semi,*

épépiner complètement CVF *togliere completamente i semi,*
épépiner correctement LEP *togliere correttamente i semi,*
épépiner d'abord CVF *togliere dapprima i semi,*
épépiner délicatement CC *togliere i semi delicatamente,*
épépiner des citrons GLC *togliere i semi dai limoni,*
épépiner des coings CA *togliere i semi dalle cotogne,*
épépiner des grains de raisin LCR *togliere i semi dai chicchi d'uva,*
épépiner des groseilles *togliere i semi dai ribes,*
épépiner des oranges CA *togliere i semi da una arancia,*
épépiner également CA *togliere ugualmente i semi,*
épépiner éventuellement CVF *togliere eventualmente i semi,*
épépiner facilement CA *togliere i semi facilmente,*
épépiner immédiatement LEP *togliere immediatamente i semi,*
épépiner parfaitement LEP *togliere perfettamente i semi,*
épépiner préalablement LEP *togliere prima di tutto i semi,*
épépiner soigneusement GLC *togliere i semi accuratamente,*
épépiner sommairement GLC *togliere i semi sommariamente,*
épépiner toujours CC *togliere sempre i semi,*
épépiner un concombre GLC *togliere i semi di un cetriolo,*
épépiner une courgette CA *togliere i semi da una zucchina,*
épépiner une pomme CA *togliere i semi da una mela,*
épépiner une poire CVF *togliere i semi da una pera,*
épépiner une tomate GLC *togliere i semi da un pomodoro,*

épépiner un fruit GLC *togliere i semi da un frutto,*
épépiner un melon LEP *togliere i semi da un melone,*
épépiner un piment LCR *togliere i semi da un pimento,*
épépiner un poivron GLC *togliere i semi da un peperone;*
épicer [epise] v.tr. assaisonner avec des épices, **speziare**.
épicer à l'absinthe CC *speziare con assenzio,*
épicer à la cannelle GLC *speziare con cannella,*
épicer à l'ail LCR *speziare con aglio,*
épicer à la maniguette CC *speziare con pepe di Guinea,*
épicer à la marjolaine GLC *speziare con maggiorana,*
épicer à la mélisse CA *speziare con melissa,*
épicer à la menthe GLC *speziare con menta,*
épicer à la moutarde GLC *speziare con senape,*
épicer à l'aneth CVF *speziare con aneto,*
épicer à la nigelle LEP *speziare con nigella,*
épicer à l'anis LCR *speziare con anice,*
épicer à la réglisse CVF *speziare con liquirizia,*
épicer à la sauge GLC *speziare con salvia,*
épicer au basilic GLC *speziare con basilico,*
épicer au carvi CA *speziare con carvi,*
épicer au chili LEP *speziare con chili,*
épicer au cinq épices CC *speziare con le cinque spezie,*
épicer au cumin LCR *speziare con cumino,*
épicer au curcuma CVF *speziare con curcuma,*
épicer au curry GLC *speziare con curry,*
épicer au fenouil LEP *speziare con finocchio,*
épicer au gingembre LEP *speziare con zenzero,*
épicer au goût GLC *speziare a piacimento,*
épicer au laurier LEP *speziare con alloro,*
épicer au myrte CC *speziare con mirto,*
épicer auparavant CVF *speziare prima,*
épicer au piment CA *speziare con pimento,*
épicer au piment de cayenne GLC *speziare con pepe di Caienna,*
épicer au poivre CVF *speziare con pepe,*
épicer au raifort CA *speziare con rafano,*

épicer au serpolet *LEP speziare con serpillo*,
épicer au sésame *cc speziare con sesamo*,
épicer aussi *GLC speziare anche*,
épicer aussitôt *LEP speziare subito*,
épicer au wasabi *LEP speziare con wasabi*,
épicer avant *LEP speziare prima*,
épicer avec de la bourrache *GLC speziare con borragine*,
épicer avec de la ciboulette *LCR speziare con erba cipollina*,
épicer avec de la citronnelle *CVF speziare con citronella*,
épicer avec de la coriandre *GLC speziare con coriandolo*,
épicer avec de la sarriette *cc speziare con santoreggia*,
épicer avec de l'estragon *CVF speziare con gragoncello*,
épicer avec de l'origan *GLC speziare con origano*,
épicer avec de l'oseille *GLC speziare con acetosella*,
épicer avec des échalotes *CVF speziare con scalogni*,
épicer avec du cerfeuil *GLC speziare con cerfoglio*,
épicer avec du céleri *LCR speziare con sedano*,
épicer avec du fenugrec *cc speziare con fieno greco*,
épicer avec du persil *CVF speziare con prezzemolo*,
épicer avec du romarin *GLC speziare con rosmarino*,
épicer avec un bouquet garni *GLC speziare con un mazzetto di odori*,
épicer beaucoup *LEP speziare molto*,
épicer bien *CVF speziare bene*,
épicer convenablement *CA speziare opportunamente*,
épicer copieusement *cc speziare copiosamente*,
épicer correctement *LEP speziare correttamente*,
épicer d'abord *CA speziare dapprima*,
épicer davantage *CVF speziare maggiormente*,
épicer ensuite *LCR speziare poi*,

épicer éventuellement *GLC speziare eventualmente*,
épicer excessivement *cc speziare eccessivamente*,
épicer généreusement *LEP speziare generosamente*,
épicer largement *cc speziare largamente*,
épicer la viande *LEP speziare la carne*,
épicer légèrement *CA speziare leggermente*,
épicer le poisson *LEP speziare il pesce*,
épicer préalablement *GLC speziare prima di tutto*,
épicer seulement *LEP speziare solamente*,
épicer suffisamment *CVF speziare sufficientemente*,
épicer toujours *LEP speziare sempre*,
épicer trop *LEP speziare troppo*,
épicer un bouillon *GLC speziare un brodo*,
épicer une sauce *CVF speziare una salsa*,
épicer une soupe *GLC speziare una zuppa*,
épicer un peu *CA speziare un poco*,
épicer un rôti *LEP speziare un arrosto*;
éplucher [eplyfe] *v.tr.* **1.** ôter la peau ou les parties non comestibles, sales, inutiles ou abîmées d'un fruit, d'un légume etc., *pelare, sbucciare*.
éplucher à chaud *CVF pelare a caldo*,
éplucher attentivement *cc pelare attentamente*,
éplucher auparavant *LEP pelare prima*,
éplucher aussi *cc pelare anche*,
éplucher aussitôt *LEP pelare subito*,
éplucher avant *cc pelare prima*,
éplucher avec un couteau *GLC pelare con un coltello*,
éplucher bien *CA pelare bene*,
éplucher complètement *cc pelare completamente*,
éplucher correctement *CVF pelare correttamente*,
éplucher d'abord *LEP pelare dapprima*,
éplucher de l'ail *CA pelare dell'aglio*,
éplucher délicatement *LCR pelare delicatamente*,
éplucher des ananas *GLC sbucciare degli ananas*,

éplucher des artichauts *LCR pelare dei carciofi*,
éplucher des asperges *LEP pelare degli asparagi*,
éplucher des aubergines *GLC pelare delle melanzane*,
éplucher des bananes *CC sbucciare delle banane*,
éplucher des blettes *LCR pelare delle bietole*,
éplucher des cardons *LCR pelare dei cardi*,
éplucher des carottes *CVF pelare delle carote*,
éplucher des chayotes *GLC pelare dei chayote*,
éplucher des champignons *LCR pelare dei funghi*,
éplucher des châtaignes *CA pelare delle castagne*,
éplucher des citrons *GLC sbucciare dei limoni*,
éplucher des cives *GLC pelare dei cipollotti*,
éplucher des coings *GLC sbucciare delle cotogne*,
éplucher des concombres *LCR pelare dei cetrioli*,
éplucher des courgettes *LCR pelare delle zucchine*,
éplucher des échalotes *GLC pelare degli scalogni*,
éplucher des fèves *GLC sbucciare delle fave*,
éplucher des fruits *GLC pelare dei frutti*,
éplucher des gingembres *GLC pelare degli zenzeri*,
éplucher des graines de lotus *GLC pelare dei semi di loto*,
éplucher des grains de raisin *LCR sbucciare dei chicchi d'uva*,
éplucher des grenades *GLC sbucciare dei melograni*,
éplucher des légumes *LCR pelare delle verdure*,
éplucher des mangues *GLC pelare dei manghi*,
éplucher des marrons *GLC pelare delle castagne*,
éplucher des navets *GLC pelare delle rape*,
éplucher des oignons *GLC pelare delle cipolle*,
éplucher des oranges *CA sbucciare delle arance*,

éplucher des pêches *GLC sbucciare delle pesche*,
éplucher des poireaux *LCR pelare dei porri*,
éplucher des poires *LCR sbucciare delle pere*,
éplucher des poivrons *CC pelare dei peperoni*,
éplucher des pommes *LCR sbucciare delle mele*,
éplucher des pommes de terre *GLC pelare delle patete*,
éplucher des radis *GLC pelare dei ravanelli*,
éplucher des raves *LCR pelare delle rape*,
éplucher des topinambours *CC pelare dei topinambour*,
éplucher des truffes *LCR pelare dei tartufi*,
éplucher du céleri *GLC pelare del sedano*,
éplucher également *CC pelare ugualmente*,
éplucher ensuite *CC pelare poi*,
éplucher entièrement *CC pelare interamente*,
éplucher éventuellement *CC pelare eventualmente*,
éplucher facilement *GLC pelare facilmente*,
éplucher finement *LEP pelare finemente*,
éplucher grossièrement *GLC pelare grossolanamente*,
éplucher immédiatement *CC pelare immediatamente*,
éplucher la rhubarbe *CC pelare il rabarbaro*,
éplucher légèrement *CVF pelare leggermente*,
éplucher minutieusement *LEP pelare minuziosamente*,
éplucher parfaitement *CVF pelare perfettamente*,
éplucher préalablement *LEP pelare prima di tutto*,
éplucher rapidement *CC pelare rapidamente*,
éplucher soigneusement *LCR pelare accuratamente*,
éplucher sommairement *pelare LEP approssivamente*,
éplucher toujours *LEP pelare sempre*,
éplucher un céleri-rave *GLC pelare un sedano rapa*,
éplucher un chou *GLC pelare un cavolo*,
éplucher un concombre *LCR pelare un cetriolo*,
éplucher une betterave *CVF pelare una barbabietola*,

éplucher uniquement *LEP pelare unicamente*,
éplucher un melon *GLC sbucciare un melone*,
éplucher un pâtisson *LEP pelare una zucca pasticcina*,
éplucher un peu *LEP pelare un poco*,
éplucher un poireau *CA pelare un porro*,
éplucher un potimarron *CVF pelare una zucca hokkaido*,
éplucher un potiron *LCR pelare una zucca*,
éplucher un raifort *GLC pelare un rafano*;
2. éplucher un poisson, en enlever les nageoires, les écailles, la tête, *pulire un pesce, toglierne le pinne, le squame, la testa*.
éplucher le poisson *LEP pulire il pesce*;
3. éplucher une viande, en enlever le gras, *togliere il grasso dalla carne*.
éponger [epɔ̃ʒe] *v.tr.* égoutter sur un linge ou un papier absorbant, des légumes blanchis, pour leur faire perdre leur humidité, ou une friture, pour lui faire perdre l'excédent de graisse, *asciugare*.
éponger attentivement *CC asciugare attentamente*,
éponger auparavant *LEP asciugare prima*,
éponger aussi *CC asciugare anche*,
éponger aussitôt *LEP asciugare subito*,
éponger avant *LEP asciugare prima*,
éponger avec soin *CC asciugare con cura*,
éponger bien *LCR asciugare bene*,
éponger complètement *CVF asciugare completamente*,
éponger continuellement *CC asciugare continuamente*,
éponger convenablement *CC asciugare opportunamente*,
éponger correctement *CA asciugare correttamente*,
éponger d'abord *CC asciugare dapprima*,
éponger dans du papier absorbant *LCR asciugare con carta assorbente*,
éponger dans un torchon *GLC asciugare in un panno*,
éponger délicatement *GLC asciugare delicatamente*,
éponger des anchois à l'huile *GLC asciugare delle alici sott'olio*,

éponger des légumes *CA asciugare delle verdure*,
éponger des morceaux de viande *LCR asciugare dei pezzi di carne*,
éponger ensuite *LEP asciugare poi*,
éponger éventuellement *LEP asciugare eventualmente*,
éponger fréquemment *LEP asciugare frequentemente*,
éponger immédiatement *LEP asciugare immediatamente*,
éponger légèrement *LEP asciugare leggermente*,
éponger l'huile *CVF asciugare l'olio*,
éponger minutieusement *CC asciugare minuziosamente*,
éponger parfaitement *CC asciugare perfettamente*,
éponger préalablement *CC asciugare prima di tutto*,
éponger rapidement *CC asciugare rapidamente*,
éponger soigneusement *GLC asciugare accuratamente*,
éponger souvent *CVF asciugare spesso*,
éponger suffisamment *CA asciugare sufficientemente*,
éponger toujours *LEP asciugare sempre*,
éponger un foie *LCR asciugare un fegato*,
éponger uniquement *LEP asciugare unicamente*,
éponger un peu *CVF asciugare un poco*,
éponger un poisson *GLC asciugare un pesce*;
épurer [epyre] *v.tr.* rendre pur, par élimination des éléments ou des corps étrangers, *depurare, purgare*.
épurer bien *CC depurare bene*,
épurer ensuite *LEP depurare poi*,
épurer l'huile de friture *CC depurare l'olio di frittura*,
épurer parfaitement *LEP depurare perfettamente*,
épurer soigneusement *CA depurare accuratamente*,
épurer toujours *CC depurare sempre*,
épurer totalement *CVF depurare totalmente*;

équarrir [ekarir] *v.tr.* dépecer et découper un animal, un légume pour les rendre propres à la consommation, *tagliare animali macellati o verdure per renderli pronti alla consumazione.*

équarrir auparavant *LEP tagliare prima,*

équarrir aussi *cc tagliare anche,*

équarrir bien *LEP tagliare bene,*

équarrir d'abord *cc tagliare dapprima,*

équarrir délicatement *LEP tagliare delicatamente,*

équarrir ensemble *cc tagliare insieme,*

équarrir ensuite *LEP tagliare poi,*

équarrir les légumes *GLC tagliare delle verdure,*

équarrir parfaitement *cc tagliare perfettamente,*

équarrir préalablement *LEP tagliare prima di tutto,*

équarrir soigneusement *cc tagliare accuratamente;*

équeuter [ekøte] *v.tr.* enlever la queue, le pédoncule d'un fruit ou d'un légume, *depicciolare, spuntare.*

équeuter attentivement *cc depicciolare attentamente,*

équeuter auparavant *LEP depicciolare prima,*

équeuter aussi *LEP depicciolare anche,*

équeuter aussitôt *cc depicciolare subito,*

équeuter avant *LEP depicciolare prima,*

équeuter bien *LEP depicciolare bene,*

équeuter d'abord *LEP depicciolare dapprima,*

équeuter de la coriandre *GLC depicciolare del coriandolo,*

équeuter délicatement *GLC depicciolare delicatamente,*

équeuter des asperges *CVF spuntare degli asparagi,*

équeuter des aubergines *LEP depicciolare delle melanzane,*

équeuter des caprons *depicciolare dei fragoloni,*

équeuter des cassis *CVF depicciolare dei ribes neri,*

équeuter des cerises *LCR depicciolare delle ciliegie,*

équeuter des champignons *LCR togliere il gambo dei funghi,*

équeuter des courgettes *LEP depicciolare delle zucchine,*

équeuter des épinards *GLC depicciolare degli spinaci,*

équeuter des feuilles de basilic *CVF spuntare delle foglie di basilico,*

équeuter des feuilles de bourrache *CVF spuntare delle foglie di borragine,*

équeuter des feuilles d'oseille *CVF spuntare delle foglie di acetosa,*

équeuter des figues *CA depicciolare dei fichi,*

équeuter des fines herbes *cc spuntare delle erbe aromatiche,*

équeuter des fraises *CA depicciolare delle fragole,*

équeuter des framboises *cc depicciolare dei lamponi,*

équeuter des groseilles *cc depicciolare dei ribes,*

équeuter des haricots verts *LCR spuntare dei fagiolini,*

équeuter des tomates cerises *LEP depicciolare dei pomodori ciliegino,*

équeuter du persil *GLC depicciolare del prezzemolo,*

équeuter ensemble *LEP spuntare insieme,*

équeuter préalablement *cc depicciolare prima di tutto,*

équeuter soigneusement *cc depicciolare accuratamente,*

équeuter toujours *cc depicciolare sempre,*

équeuter une poire *LEP depicciolare una pera,*

équeuter une pomme *LEP depicciolare una mela,*

équeuter un piment *GLC depicciolare un pimento,*

équeuter un poivron *CVF depicciolare un peperone;*

escaloper [eskaløpe] *v.tr.* couper en tranches minces et en biais viandes, légumes et certains poissons, *affettare obliquamente.*

escaloper attentivement *CVF affettare attentamente,*

escaloper auparavant cc *affettare prima*,
escaloper aussi cc *affettare anche*,
escaloper avant ca *affettare prima*,
escaloper bien LEP *affettare bene*,
escaloper complètement LEP *affettare completamente*,
escaloper d'abord LEP *affettare dapprima*,
escaloper des blancs de poulet ca *affettare dei petti di pollo*,
escaloper des cèpes cc *affettare dei porcini*,
escaloper des champignons LCR *tagliare obliquamente dei funghi*,
escaloper des filets de mérou cc *affettare dei tranci di cernia*,
escaloper des filets mignons LEP *affettare delle punte di filetto*,
escaloper des fonds d'artichauts GLC *tagliare obliquamente dei cuori di carciofo*,
escaloper des magrets cc *affettare dei filetti d'anatra*,
escaloper des noix de Saint-Jacques LEP *affettare delle noci di capesante*,
escaloper des ris de veau LCR *tagliare obliquamente delle animelle di vitello*,
escaloper également cc *affettare ugualmente*,
escaloper ensuite LEP *affettare poi*,
escaloper entièrement cc *affettare interamente*,
escaloper en tranches GLC *tagliare obliquamente in fette*,
escaloper finement LEP *affettare finemente*,
escaloper grossièrement cc *affettare grossolanamente*,
escaloper légèrement LEP *affettare leggermente*,
escaloper parfaitement CVF *affettare perfettamente*,
escaloper préalablement ca *affettare prima di tutto*,
escaloper soigneusement cc *affettare accuratamente*,
escaloper une viande GLC *tagliare obliquamente una carne*,
escaloper un foie en biseau LCR *affettare un fegato a ugnatura*,

escaloper un lotte LEP *affettare una coda di rospo*,
escaloper un saumon LEP *affettare un salmone*;
espacer [espase] v.tr. séparer des choses par un espace, *distanziare*.
espacer assez cc *distanziare abbastanza*,
espacer bien LEP *distanziare bene*,
espacer davantage cc *distanziare maggiormente*,
espacer les petits tas de pâte CVF *distanziare i mucchietti di pasta*,
espacer soigneusement LEP *distanziare accuratamente*,
espacer suffisamment LEP *distanziare suffisamment*,
espacer toujours LEP *distanziare sempre*,
espacer trop LEP *distanziare troppo*,
espacer un peu LEP *distanziare un poco*;
essayer [eseje] v.intr. tenter de faire quelque chose, *tentare, cercare*.
essayer de ne pas casser les œufs GLC *cercare di non rompere le uova*;
essorer [esore] v.tr. égoutter, exprimer l'eau ou le surplus de liquide qui imbibe un aliment, *scolare, strizzare*.
essorer attentivement LEP *scolare attentamente*,
essorer auparavant cc *scolare prima*,
essorer aussi LEP *scolare anche*,
essorer aussitôt LEP *scolare subito*,
essorer avant cc *scolare prima*,
essorer complètement LEP *scolare complètement*,
essorer d'abord LEP *scolare dapprima*,
essorer de la mie de pain trempée LCR *scolare della mollica*,
essorer délicatement GLC *scolare delicatamente*,
essorer des frites cc *scolare delle patatine frites*,
essorer des légumes LCR *scolare delle verdure*,
essorer immédiatement LEP *scolare immediatamente*,

essorer la gélatine **GLC** *scolare la gelatina*,
essorer la laitue **GLC** *scolare la lattuga*,
essorer la salade **GLC** *scolare l'insalata*,
essorer parfaitement **LEP** *scolare perfettamente*,
essorer préalablement **LEP** *scolare prima di tutto*,
essorer rapidement **GLC** *scolare rapidamente*,
essorer soigneusement **GLC** *scolare accuratamente*,
essorer une choucroute **GLC** *scolare una choucroute*;
essuyer [esujje] **v.tr.** sécher avec un chiffon, un torchon, **asciugare**.
essuyer attentivement **CC** *asciugare attentamente*,
essuyer auparavant **CA** *asciugare prima*,
essuyer aussi **CA** *asciugare anche*,
essuyer aussitôt **CC** *asciugare subito*,
essuyer avant **CA** *asciugare prima*,
essuyer avec du papier absorbant **CVF** *asciugare con carta assorbente*,
essuyer avec un linge **LCR** *asciugare con un canovaccio*,
essuyer avec soin **GLC** *asciugare con cura*,
essuyer bien **LEP** *asciugare bene*,
essuyer complètement **GLC** *asciugare completamente*,
essuyer d'abord **CC** *asciugare dapprima*,
essuyer délicatement **LEP** *asciugare delicatamente*,
essuyer des cèpes avec un linge **LCR** *asciugare dei porcini con un panno*,
essuyer des champignons **CVF** *asciugare dei funghi*,
essuyer des morceaux de viande avec du papier absorbant **LCR** *asciugare dei pezzi di carne con carta assorbente*,
essuyer ensuite **CA** *asciugare poi*,
essuyer éventuellement **LEP** *asciugare eventualmente*,
essuyer immédiatement **CA** *asciugare immediatamente*,
essuyer légèrement **LEP** *asciugare leggermente*,
essuyer parfaitement **CC** *asciugare perfettamente*,

essuyer préalablement **LEP** *asciugare prima di tutto*,
essuyer rapidement **LEP** *asciugare rapidamente*,
essuyer soigneusement **LCR** *asciugare accuratamente*,
essuyer toujours **LEP** *asciugare sempre*,
essuyer une poêle **GLC** *asciugare una padella*,
essuyer un poisson **GLC** *asciugare un pesce*;
étaler [etale] **v.tr.** étendre une matière, **stendere, spalmare**.
étaler à la main **LCR** *stendere a mano*,
étaler à la spatule **GLC** *spalmare con la spatola*,
étaler à plat **LCR** *stendere in piano*,
étaler assez **LEP** *stendere abbastanza*,
étaler attentivement **CC** *stendere attentamente*,
étaler auparavant **LEP** *stendere prima*,
étaler au rouleau **CVF** *stendere con il matterello*,
étaler aussi **LEP** *stendere anche*,
étaler aussitôt **GLC** *stendere subito*,
étaler complètement **LEP** *spalmare completamente*,
étaler d'abord **LEP** *spalmare dapprima*,
étaler de la crème **CA** *spalmare della crema*,
étaler de la graisse dans un plat **LCR** *spalmare del grasso in un piatto*,
étaler délicatement **CC** *spalmare delicatamente*,
étaler des feuilles de basilic pour la décoration **GLC** *stendere delle foglie di basilico per la decorazione*,
étaler des poissons dans un torchon pour les saupoudrer de farine **LCR** *stendere dei pesci su un panno per cospargerli di farina*,
étaler directement **CC** *spalmare direttamente*,
étaler du saindoux dans un plat **GLC** *spalmare dello strutto in un piatto*,
étaler également **CVF** *ugualmente*,
étaler encore **CC** *spalmare ancora*,
étaler ensuite **CC** *spalmare poi*,
étaler entièrement **CC** *stendere interamente*,
étaler éventuellement **LEP** *spalmare eventualmente*,
étaler facilement **CVF** *stendere facilmente*,

étaler finement **GLC** *stendere finemente,*
étaler grossièrement **GLC** *stendere grossolanamente,*
étaler immédiatement **GLC** *stendere immediatamente,*
étaler la pâte dans un moule **GLC** *stendere la pasta in uno stampo,*
étaler la pâte en bandes de 5 mm d'épaisseur **CA** *stendere la pasta in bande di 5 mm di spessore,*
étaler parfaitement **LEP** *stendere perfettamente,*
étaler préalablement **LCR** *stendere prima di tutto,*
étaler rapidement **LEP** *stendere rapidamente,*
étaler régulièrement **GLC** *stendere regolarmente,*
étaler soigneusement **GLC** *stendere accuratamente,*
étaler sur des tranches de pains **GLC** *spalmare du fette di pane,*
étaler sur la table **GLC** *stendere sul tavolo,*
étaler sur un linge propre **GLC** *stendere su un panno pulito,*
étaler sur un papier absorbant **GLC** *stendere su una carta assorbente,*
étaler sur un papier sulfurisé **LCR** *stendere su una carta da forno,*
étaler un caramel **GLC** *stendere un caramello,*
étaler une boule de pâte en longueur **LCR** *stendere in lunghezza una palla di pasta,*
étaler une crème **LEP** *spalmare una crema,*
étaler une crépine **LCR** *stendere una rete,*
étaler une farce **CC** *stendere una farcia,*
étaler une farce en couche **GLC** *stendere una farcia a strati,*
étaler une garniture sur une pâte **LCR** *stendere una ripieno su una pasta,*
étaler une pâte au rouleau **CVF** *stendere una pasta con il matterello,*
étaler une sauce **LEP** *stendere una salsa,*
étaler un glaçage **GLC** *stendere una glassa,*
étaler un hachis sur un plan de travail **LCR** *stendere un trito su un piano di lavoro,*
étaler uniformément **CVF** *stendere uniformemente;*

éteindre [etɛ̃dʁ] **v.tr.** faire cesser le fonctionnement d'un appareil à gaz, électrique, **spegnere**.

éteindre aussitôt **CC** *spegnere subito,*
éteindre avant **LEP** *spegnere prima,*
éteindre complètement **CC** *spegnere completamente,*
éteindre immédiatement **CC** *spegnere immediatamente,*
éteindre la hotte aspirante **CA** *spegnere la cappa di aspirazione,*
éteindre le feu **LCR** *spegnere il fuoco,*
éteindre le four **GLC** *spegnere il forno,*
éteindre parfaitement **LEP** *spegnere perfettamente,*
éteindre préalablement **LEP** *spegnere prima di tutto,*
éteindre rapidement **CC** *spegnere rapidamente;*

éteindre (s') [setɛ̃dʁ] **v.pron.intr.** cesser de brûler, **spegnersi**.

flamber jusqu'à ce que la flamme s'éteigne seule **GLC** *flambare fino a che la fiamma si spenga da sola;*

étendre [etãdʁ] **v.tr.** v. étaler

étêter [etete] **v.tr.** enlever la tête d'un poisson, **togliere la testa ad un pesce**.

étêter auparavant **LEP** *togliere prima la testa,*

étêter d'abord **CC** *togliere dapprima la testa,*
étêter délicatement **CVF** *togliere delicatamente la testa,*

étêter des poissons **LCR** *togliere la testa dei pesci,*

étêter des sardines **CC** *togliere la testa delle sardine,*

étêter immédiatement **CA** *togliere immediatamente la testa,*

étêter préalablement **LEP** *togliere prima di tutto la testa,*

étêter soigneusement **CC** *togliere accuratamente la testa,*

étêter toujours **CVF** *togliere sempre la testa;*

étirer [etire] **v.tr.** allonger en exerçant une traction, une pression, **distendere, stirare**.

étirer au rouleau **CA** *distendere con il matterello,*

étirer avant **LEP** *distendere prima,*

étirer bien **LEP** *distendere bene,*

étirer complètement **LEP** *distendere completamente,*

étirer d'abord **LEP** *distendere dapprima,*

étirer délicatement **GLC** *distendere delicatamente,*

étirer des boules de pâte à la main **LCR** *distendere a mano delle palline di pasta,*

étirer finement **CA** *distendere finemente,*

étirer immédiatement **CC** *distendere immediatamente,*

étirer parfaitement **CC** *distendere perfettamente,*

étirer rapidement **LEP** *distendere rapidamente,*

étirer soigneusement **LEP** *distendere accuratamente,*

étirer un disque de pâte brisée **CA** *distendere un disco di pasta brisée,*

étirer une pâte **GLC** *distendere una pasta,*

étirer une pâte en cordon **LCR** *distendere una pasta in cordone;*

étouffer [etɔfe] **v.tr.** v. farcir

étouffer [etufe] **v.tr.** v. étuver

être à point [ɛtr a pwẽ] **v.intr.** v. cuire à point

étriper [etripe] **v.tr.** v. vider

étuver [etyve] **v.tr.** **1.** faire cuire à chaleur douce, à couvert, avec très peu de matières grasses ou de liquide, fruits et légumes, viandes et poissons, **stufare**.

étuver brièvement **CC** *stufare brevemente,*

étuver la viande **LEP** *stufare la carne,*

étuver les carottes **CC** *stufare le carote,*

étuver les courgettes **CA** *stufare le zucchini,*

étuver les épinards **LEP** *stufare gli spinaci,*

étuver les fèves **CVF** *stufare le fave,*

étuver les laitues **LEP** *stufare le lattughe,*

étuver les moules **CVF** *stufare le cozze,*

étuver une daube **GLC** *stufare uno stracotto,*

étuver une volaille **CA** *stufare un pollame,*

faire étuver à couvert **CC** *stufare con il coperchio,*

faire étuver à feu doux **LCR** *stufare a fuoco lento,*

faire étuver au beurre **GLC** *stufare al burro,*

faire étuver des champignons **CC** *far stufare degli funghi,*

faire étuver des échalotes **LCR** *far stufare degli scalogni,*

faire étuver des endives **CC** *far stufare delle indivie,*

faire étuver des fruits de mer **CC** *far stufare dei frutti di mare,*

faire étuver des légumes **GLC** *far stufare delle verdure,*

faire étuver des oignons **LEP** *far stufare delle cipolle,*

faire étuver des poireaux **LEP** *far stufare dei porri,*

faire étuver doucement **LEP** *far stufare dolcemente,*

faire étuver pendant un certain temps **LCR** *far stufare per un certo tempo,*

faire étuver séparément **LCR** *far stufare separatamente;*

2. mettre certaines préparations dans une étuve, afin de les faire sécher ou de les mettre à l'abri de l'humidité, **riparare dall'umidità o far seccare.**

évacuer [evakɥe] **v.tr.** faire écouler, sortir, **espellere, svuotare.**

évacuer auparavant **LEP** *svuotare prima,*

évacuer bien **LEP** *espellere bene,*

évacuer complètement **CC** *svuotare completamente,*

évacuer d'abord **CC** *svuotare dapprima,*

évacuer délicatement **LEP** *svuotare delicatamente,*

évacuer ensuite **LEP** *svuotare poi,*

évacuer entièrement **CC** *svuotare interamente,*

évacuer éventuellement **LEP** *svuotare eventualmente,*

évacuer immédiatement **CC** *svuotare immediatamente,*

évacuer l'eau de végétation **GLC** *espellere l'acqua di vegetazione,*

évacuer parfaitement **LEP** *svuotare perfettamente,*

évacuer rapidement **CC** *svuotare rapidamente,*

évacuer soigneusement **LEP** *svuotare accuratamente,*

presser pour évacuer **GLC** *premere per espellere*;

évaporer [evapɔre] **v.tr.** transformer un liquide en vapeur sous l'action d'une source de chaleur, **evaporare**.

cuire à feu vif pour faire évaporer l'eau **LCR** *cuocere a fuoco vivo per far evaporare l'acqua*,

faire évaporer à feu vif **GLC** *far evaporare a fuoco vivo*,

faire évaporer à grand feu **LCR** *far evaporare a fuoco forte*,

faire évaporer complètement **CC** *far evaporare completamente*,

faire évaporer immédiatement **LEP** *far evaporare immediatamente*,

faire évaporer l'eau de végétation des tomates **LCR** *far evaporare l'acqua di vegetazione dei pomodori*,

faire évaporer rapidement **CA** *far evaporare rapidamente*;

éventrer [evãtre] **v.tr.** v. vider

évider [evide] **v.tr.** creuser à l'intérieur pour vider, **svuotare**.

évider attentivement **LEP** *svuotare attentamente*,

évider auparavant **LEP** *svuotare prima*,

évider aussi **CC** *svuotare anche*,

évider aussitôt **CC** *svuotare subito*,

évider au vide-pomme **GLC** *svuotare con un coltello svuotamele*,

évider avant **CVF** *svuotare prima*,

évider avec un couteau **LCR** *svuotare con un coltello*,

évider avec une cuillère **GLC** *svuotare con un cucchiaio*,

évider bien **CA** *svuotare bene*,

évider complètement **GLC** *svuotare completamente*,

évider correctement **LEP** *svuotare correttamente*,

évider d'abord **LEP** *svuotare dapprima*,

évider délicatement **CVF** *svuotare delicatamente*,

évider des aubergines avec une petite cuillère **LCR** *svuotare delle melanzane con un cucchiaino*,

évider des pamplemousses **CVF** *svuotare dei pompelmi*,

évider des tomates **GLC** *svuotare dei pomodori*,

évider ensuite **CC** *svuotare poi*,

évider entièrement **CA** *svuotare interamente*,

évider éventuellement **LEP** *svuotare eventualmente*,

évider immédiatement **CC** *svuotare immediatamente*,

évider minutieusement **CA** *svuotare minuziosamente*,

évider parfaitement **LEP** *svuotare perfettamente*,

évider partiellement **CC** *svuotare in parte*,

évider préalablement **CA** *svuotare prima di tutto*,

évider rapidement **LEP** *svuotare rapidamente*,

évider régulièrement **CC** *svuotare regolarmente*,

évider soigneusement **GLC** *svuotare accuratamente*,

évider un ananas **CVF** *svuotare un ananas*,

évider un citron **GLC** *svuotare un limone*,

évider un coing **GLC** *svuotare una cotogna*,

évider une citrouille **LEP** *svuotare una zucca*,

évider un concombre **GLC** *svuotare un cetriolo*,

évider une courgette **CC** *svuotare una zucchina*,

évider une poire **LCR** *svuotare una pera*,

évider une pomme **GLC** *svuotare una mela*,

évider un fruit **CC** *svuotare un frutto*,

évider un melon **LCR** *svuotare un melone*,

évider un œuf **LEP** *svuotare un uovo*,

évider un poisson **CC** *svuotare un pesce*,

évider un poivron **GLC** *svuotare un peperone*,

évider un potimarron **GLC** *svuotare una zucca hokkaido*,

évider un potiron **LEP** *svuotare una zucca*;

éviter [evite] **v.tr.** faire en sorte que quelque chose ne se produise pas, **evitare**.

éviter absolument **CVF** *evitare assolutamente*,

éviter attentivement *LEP evitare attentamente,*
éviter aussi *cc evitare anche,*
éviter d'abord *LEP evitare dapprima,*
éviter également *cc evitare ugualmente,*
éviter éventuellement *LEP evitare eventualmente,*
éviter facilement *cc evitare facilmente,*
éviter la formation de grumeaux *LCR evitare la formazione di grumi,*
éviter l'ébullition *CA evitare l'ebollizione,*
éviter le dessèchement d'une pâte *LCR evitare l'essicazione della pasta,*
éviter le froid *CA evitare il freddo,*
éviter le noircissement *GLC evitare l'annerimento,*
éviter l'oxydation *GLC evitare l'ossidazione,*
éviter parfaitement *LEP evitare perfettamente,*
éviter que quelque chose brûle *LEP evitare che qualcosa bruci,*
éviter rapidement *LEP evitare rapidamente,*
éviter régulièrement *cc evitare regolarmente,*
éviter soigneusement *LEP evitare accuratamente,*
éviter toujours *cc evitare sempre,*
éviter uniquement *cc evitare unicamente;*
exprimer [eksprime] *v.tr.* presser un aliment pour en extraire l'eau, le jus ou les graines, *spremere.*
exprimer auparavant *CVF spremere prima,*
exprimer bien *LEP spremere bene,*
exprimer complètement *CVF spremere completamente,*
exprimer d'abord *LEP spremere dapprima,*
exprimer délicatement *LEP spremere delicatamente,*
exprimer entièrement *CVF spremere interamente,*
exprimer immédiatement *LEP spremere immediatamente,*
exprimer légèrement *LEP spremere leggermente,*
exprimer le jus d'une orange *LCR spremere il succo di una arancia,*
exprimer parfaitement *cc spremere perfettamente,*

exprimer préalablement *CVF spremere prima di tutto,*
exprimer rapidement *cc spremere rapidamente,*
exprimer soigneusement *cc spremere accuratamente,*
exprimer un citron *LCR spremere un limone;*
extraire [EKSTRER] *v.tr.* **1.** obtenir une substance en la séparant d'un corps par voie physique ou chimique, *estrarre.*
extraire attentivement *cc estrarre attentamente,*
extraire auparavant *LEP estrarre prima,*
extraire aussitôt *cc estrarre subito,*
extraire avant *LEP estrarre prima,*
extraire bien *CVF estrarre bene,*
extraire complètement *LEP estrarre completamente,*
extraire d'abord *CVF estrarre dapprima,*
extraire de l'eau *LCR estrarre dell'acqua,*
extraire délicatement *cc estrarre delicatamente,*
extraire directement *LEP estrarre direttamente,*
extraire doucement *cc estrarre dolcemente,*
extraire du jus *GLC estrarre del succo,*
extraire immédiatement *LEP estrarre immediatamente,*
extraire minutieusement *cc estrarre minuziosamente,*
extraire parfaitement *CVF estrarre perfettamente,*
extraire préalablement *cc estrarre prima di tutto,*
extraire rapidement *LEP estrarre rapidamente,*
extraire soigneusement *CVF estrarre accuratamente,*
extraire un peu *CVF estrarre un poco;*
2. tirer un objet de l'endroit où il se trouve placé, *estrarre, prendere.*
extraire attentivement *cc estrarre attentamente,*
extraire auparavant *LEP estrarre prima,*
extraire aussitôt *cc estrarre subito,*
extraire avant *LEP estrarre prima,*
extraire avec une cuillère *LCR estrarre con un cucchiaio,*

extraire avec une écumoire *CVF prendere con una schiumaiola,*
extraire bien *CVF estrarre bene,*
extraire complètement *LEP completamente,*
extraire d'abord *CC estrarre dapprima,*
extraire délicatement *LCR estrarre delicatamente,*
extraire doucement *LEP estrarre dolcemente,*
extraire immédiatement *CC estrarre immediatamente,*
extraire la chair des pinces d'un crabe *GLC estrarre la carne dalle chele di un granchio,*
extraire la chair d'une langouste *GLC estrarre la carne da una aragosta,*
extraire la moelle des os *LCR estrarre il midollo degli ossi,*
extraire la noix d'une coquille Saint-Jacques *LCR estrarre la noce di una capasanta,*
extraire le jabot d'une volaille *LCR estrarre il gozzo d'un pollame,*
extraire le jabot d'un oiseau *LCR estrarre il gozzo d'un uccello,*
extraire les huîtres des coquilles *CVF estrarre le ostriche dalle conchiglie,*
extraire les pâtes de la casserole *GLC prendere la pasta dalla pentola,*
extraire les pépins d'un fruit *GLC estrarre i semi da un frutto,*
extraire les viscères d'un poisson *LCR estrarre le viscere di un pesce,*
extraire méticuleusement *CA estrarre meticolosamente,*
extraire minutieusement *CC estrarre minuziosamente,*
extraire parfaitement *LEP estrarre perfettamente,*
extraire préalablement *CVF estrarre prima di tutto,*
extraire rapidement *CC estrarre rapidamente,*
extraire soigneusement *LEP estrarre accuratamente,*
extraire un peu *CVF estrarre un poco;*

f

faciliter [fasilite] *v.tr.* rendre quelque chose facile, **facilitare**.

faciliter assez *LEP facilitare abbastanza,*

faciliter bien *CVF facilitare bene,*

faciliter considérablement *CA facilitare considerevolmente,*

faciliter d'abord *LEP dapprima,*

faciliter davantage *CVF facilitare maggiormente,*

faciliter également *CC facilitare ugualmente,*

faciliter ensuite *LEP facilitare poi,*

faciliter éventuellement *CC facilitare eventualmente,*

faciliter la découpe *GLC facilitare il taglio,*

faciliter la dégustation *GLC facilitare la degustazione,*

faciliter le démoulage d'un ramequin *LCR facilitare la sformatura da uno stampo per dolci,*

faciliter l'épluchage *CVF facilitare la pelatura,*

faciliter toujours *LEP facilitare sempre,*

retirer le couvercle pour faciliter la réduction *LCR togliere il coperchio per facilitare la riduzione;*

façonner [fasone] *v.tr.* donner une forme particulière à toutes sortes de pâtes, d'aliments ou préparations avant de les faire cuire, **formare, modellare, plasmare, lavorare.**

façonner à la cuillère *LCR lavorare con il cucchiaio,*

façonner à la main une galette *CVF formare con le mani una focaccia,*

façonner auparavant *LEP formare prima,*

façonner aussitôt *CA modellare subito,*

façonner avant *CVF modellare prima,*

façonner bien *CC modellare bene,*

façonner complètement *CC modellare completamente,*

façonner convenablement *LEP modellare opportunamente,*

façonner correctement *CA modellare correttamente,*

façonner d'abord *CC modellare dapprima,*

façonner délicatement *CC modellare delicatamente,*

façonner des boules de farce *LCR modellare delle palle di farcia,*

façonner des boules de pâte en disques *LCR modellare delle palle di pasta a forma di disco,*

façonner des boules de pâte en navettes *GLC modellare delle palle di pasta a forma di barchetta,*

façonner des boulettes *LCR formare delle polpette,*

façonner des petits pains *GLC modellare dei piccoli pani,*

façonner des quenelles *LCR formare delle chenelle,*

façonner également *LEP modellare ugualmente,*

façonner en bâtonnets *GLC modellare in bastoncini,*

façonner ensuite *CC modellare poi,*

façonner grossièrement *LEP modellare grossolanamente,*

façonner immédiatement *LEP modellare immediatamente,*

façonner parfaitement *CC modellare perfettamente,*

façonner préalablement *CA modellare prima di tutto,*

façonner rapidement *CVF modellare rapidamente,*

façonner régulièrement *CA modellare regolarmente,*

façonner seulement cc *modellare solamente*,
façonner soigneusement LEP *modellare accuratamente*,
façonner une pâte en boule LEP *modellare una pasta a palla*,
façonner une pâte en cordon LCR *modellare una pasta a cordoni*,
façonner une pâte en couronne GLC *modellare una pasta a forma di corona*,
façonner uniquement cc *modellare unicamente*
faire [fɛR] v.tr. constituer par son action, son travail, quelque chose de concret à partir d'éléments, *fare*.
faire absolument LEP *fare assolutamente*,
faire auparavant CA *fare prima*,
faire aussi cc *fare anche*,
faire aussitôt cc *fare subito*,
faire avant cc *fare prima*,
faire bien CVF *fare bene*,
faire d'abord LEP *fare dapprima*,
faire des incisions dans le gigot LCR *fare delle incisioni nel cosciotto*,
faire également cc *fare ugualmente*,
faire encore LEP *fare ancora*,
faire ensuite LEP *fare poi*,
faire éventuellement CA *fare eventualmente*,
faire immédiatement LEP *fare immediatamente*,
faire lentement cc *fare lentamente*,
faire méticuleusement CVF *fare meticolosamente*,
faire minutieusement LEP *fare minuziosamente*,
faire parfaitement LEP *fare perfettamente*,
faire préalablement cc *fare prima di tutto*,
faire rapidement CA *fare rapidamente*,
faire soigneusement LEP *fare accuratamente*,
faire souvent cc *fare spesso*,
faire toujours LEP *fare sempre*,
faire un court-bouillon CA *fare un court-bouillon*,
faire une purée cc *fare un purè*,
faire une sauce CVF *fare una salsa*,
faire une vinaigrette GLC *fare una vinaigrette*,
faire un feu de sarments de vigne GLC *fare un fuoco con i sarmenti di vigna*,
faire uniquement cc *fare unicamente*,

faire un peu cc *fare un poco*,
faire un puits dans la farine GLC *fare un pozzo nella farina*,
faire un rond de papier sulfurisé LCR *fare un cerchio con la carta da forno*,
faire un roux GLC *fare un roux*;
faire bonne chère [fɛR bɔn ʃɛR] v.intr. v. festoyer
faire faim [fɛR fɛ̃] v.tr.(pop), v. avoir les crocs
faire la noce [fɛR la nɔs] v.intr. v. festoyer
faire ruban [fɛR rybã] v.intr. se dit d'un mélange qui coule à la spatule à la manière d'un ruban, *si dice di un impasto che cola come un nastro da una spatola*.
travailler à la spatule jusqu'à ce que la préparation fasse ruban GLC *lavorare con la spatola fino a quando il preparato coli come un nastro*;
faisander [fɛzãde] v.tr. conserver quelque temps un gibier abattu, pour en attendrir la chair, *frollare*.
farcir [farsir] v.tr. remplir de farce ou d'herbes aromatiques une viande, un poisson, un légume, *farcire, imbottire*.
farcir attentivement LEP *farcire attentamente*,
farcir auparavant CA *farcire prima*,
farcir aussi cc *farcire anche*,
farcir aussitôt CVF *farcire subito*,
farcir avant LEP *farcire prima*,
farcir beaucoup cc *farcire molto*,
farcir bien cc *farcire bene*,
farcir complètement cc *farcire completamente*,
farcir convenablement LEP *farcire opportunamente*,
farcir d'abord cc *farcire dapprima*,
farcir davantage cc *farcire maggiormente*,
farcir de foie gras LCR *farcire di foie gras*,
farcir de laurier LCR *imbottire di alloro*,
farcir délicatement LEP *farcire delicatamente*,
farcir de purée GLC *farcire di purè*,
farcir de romarin CVF *imbottire di rosmarino*,

farcir des artichauts **LCR** *farcire dei carciofi*,
farcir des cailles **LEP** *farcire delle quaglie*,
farcir des cannelloni **CC** *farcire dei cannelloni*,
farcir des champignons **CVF** *farcire dei funghi*,
farcir des courgettes **CC** *farcire delle zucchine*,
farcir des crêpes **CC** *farcire delle crêpe*,
farcir des feuilles de chou **CVF** *farcire delle foglie di cavolo*,
farcir des légumes **GLC** *farcire dei legumi*,
farcir des moules **LCR** *farcire delle cozze*,
farcir des œufs **LEP** *farcire delle uova*,
farcir des oignons **CA** *farcire delle cipolle*,
farcir des piments **LEP** *farcire dei pimenti*,
farcir des poivrons **GLC** *farcire dei peperoni*,
farcir des pommes de terre **CA** *farcire delle patate*,
farcir des tomates **CC** *farcire dei pomodori*,
farcir de thym **GLC** *imbottire con timo*,
farcir directement **LEP** *farcire direttamente*,
farcir d'un mélange **GLC** *farcire con un miscuglio*,
farcir également **LEP** *farcire ugualmente*,
farcir ensuite **CC** *farcire poi*,
farcir entièrement **CC** *farcire interamente*,
farcir parfaitement **LEP** *farcire perfettamente*,
farcir préalablement **CC** *farcire prima di tutto*,
farcir principalement **LEP** *farcire principalmente*,
farcir rapidement **LEP** *farcire rapidamente*,
farcir soigneusement **LEP** *farcire accuratamente*,
farcir un canard **LCR** *farcire un'anatra*,
farcir un chapon **LEP** *farcire un cappone*,
farcir une dinde **GLC** *farcire un tacchino*,
farcir une oie **CC** *farcire un'oca*,
farcir une pintade **CC** *farcire una faraona*,
farcir une poule **GLC** *farcire una gallina*,
farcir une viande **GLC** *farcire una carne*,
farcir une volaille **GLC** *farcire un pollame*,
farcir un fruit **CA** *farcire un frutto*,
farcir uniquement **CA** *farcire unicamente*,
farcir un pâtisson **LCR** *farcire una zucca pasticcina*,
farcir un poisson **GLC** *farcire un pesce*,
farcir un poulet **LEP** *farcire un pollo*;

farcir (se) [səfarsir] **v. pron.** manger, se remplir l'estomac, **mangiare, riempirsi.**

farder [farde] **v.tr.** décorer, enduire un aliment à l'aide de colorants, d'un pinceau, **decorare, colorare un alimento.**

farder avec un œuf battu **LCR** *colorare con un uovo battuto*,

farder bien **CC** *colorare bene*,

farder délicatement **CC** *colorare delicatamente*,

farder soigneusement **LEP** *colorare accuratamente*;

fariner [farine] **v.tr.** enrober de farine un aliment ou un récipient, **infarinare.**

fariner assez **CVF** *infarinare abbastanza*,

fariner attentivement **CC** *infarinare attentamente*,

fariner auparavant **LEP** *infarinare prima*,

fariner aussi **LEP** *infarinare anche*,

fariner aussitôt **CC** *infarinare subito*,

fariner avant **CVF** *infarinare prima*,

fariner beaucoup **LEP** *infarinare molto*,

fariner bien **CC** *infarinare bene*,

fariner complètement **CA** *infarinare completamente*,

fariner convenablement **LEP** *infarinare opportunamente*,

fariner d'abord **CC** *infarinare dapprima*,

fariner davantage **CA** *infarinare maggiormente*,

fariner délicatement **CC** *infarinare delicatamente*,

fariner des escalopes **CVF** *infarinare delle scaloppine*,

fariner des fruits **CA** *infarinare dei frutti*,

fariner des gambas **LCR** *infarinare dei gamberoni*,

fariner des morceaux de viande **GLC** *infarinare dei pezzi di carne*,

fariner des pâtes fraîches **CC** *infarinare della pasta fresca*,

fariner des tranches **LCR** *infarinare delle fette*,

fariner également **CC** *infarinare anche*,

fariner encore **CC** *infarinare ancora*,

fariner ensuite **LEP** *infarinare poi*,

fariner entièrement **LEP** *infarinare interamente,*
fariner éventuellement **CC** *infarinare eventualmente,*
fariner immédiatement **CC** *infarinare immediatamente,*
fariner légèrement **GLC** *infarinare leggermente,*
fariner minutieusement **CC** *infarinare minuziosamente,*
fariner parfaitement **CA** *infarinare perfettamente,*
fariner préalablement **CVF** *infarinare prima di tutto,*
fariner rapidement **CA** *infarinare rapidamente,*
fariner régulièrement **CC** *infarinare regolarmente,*
fariner seulement **CC** *infarinare solamente,*
fariner soigneusement **CVF** *infarinare accuratamente,*
fariner souvent **LEP** *infarinare spesso,*
fariner suffisamment **CVF** *infarinare sufficientemente,*
fariner toujours **LEP** *infarinare sempre,*
fariner une pâte **GLC** *infarinare una pasta,*
fariner une plaque à pâtisserie **CA** *infarinare una piastra da pasticceria,*
fariner une tourtière **GLC** *infarinare una tortiera,*
fariner un foie gras **GLC** *infarinare un foie gras,*
fariner uniformément **CC** *infarinare uniformemente,*
fariner uniquement **LEP** *infarinare unicamente,*
fariner un moule **GLC** *infarinare uno stampo,*
fariner un peu **CC** *infarinare un poco,*
fariner un plan de travail **LCR** *infarinare un piano di lavoro,*
fariner un plat à gratin **GLC** *infarinare un piatto per gratinare,*
fariner un poisson **LCR** *infarinare un pesce,*
fariner vos mains **GLC** *infarinare le vostre mani;*
fatiguer la salade [fatige la salad] **v.tr.** la remuer fortement pour y mêler l'assaisonnement, **mescolare l'insalata.**

fatiguer bien la salade **LEP** *mescolare bene l'insalata,*
fatiguer délicatement la salade **LEP** *mescolare delicatamente l'insalata,*
fatiguer soigneusement la salade **LEP** *mescolare accuratamente l'insalata;*
fêler [fele] **v.tr.** v. fendre
fendre [fãdr] **v.tr.** **1.** ouvrir légèrement un poisson, une viande pour que la chaleur de la cuisson pénètre les chairs sans qu'elles se dessèchent, et pour y ajouter du beurre ou de la garniture, **incidere.**
fendre auparavant **LEP** *prima,*
fendre délicatement **LEP** *incidere delicatamente,*
fendre légèrement **CC** *incidere leggermente,*
fendre soigneusement **CC** *incidere accuratamente,*
fendre un rôti **CVF** *incidere un arrosto;*
2. couper, trancher une matière solide, **fendere, tagliare.**
fendre attentivement **CC** *tagliare attentamente,*
fendre auparavant **LEP** *tagliare prima,*
fendre aussi **LEP** *tagliare anche,*
fendre aussitôt **CA** *tagliare subito,*
fendre avant **CC** *tagliare prima,*
fendre bien **LEP** *tagliare bene,*
fendre complètement **LEP** *tagliare completamente,*
fendre correctement **CA** *tagliare correttamente,*
fendre d'abord **LEP** *tagliare dapprima,*
fendre dans le sens de la longueur **LCR** *tagliare nel senso della lunghezza,*
fendre délicatement **CA** *tagliare delicatamente,*
fendre des dattes en deux **CVF** *tagliare dei datteri in due,*
fendre des piments **LCR** *tagliare dei pimenti,*
fendre des poireaux en deux **CA** *tagliare dei porri in due,*
fendre la tête d'une langouste **LCR** *tagliare la testa di un'aragosta,*
fendre le dos d'une crevette **GLC** *tagliare il dorso di un gamberetto,*
fendre légèrement **GLC** *tagliare leggermente,*

fendre les croissants sur un côté **GLC** *tagliare i croissant su un lato,*

fendre méticuleusement **LEP** *tagliare meticolosamente,*

fendre parfaitement **LEP** *tagliare perfettamente,*

fendre partiellement **cc** *tagliare in parte,*

fendre préalablement **cc** *tagliare prima di tutto,*

fendre rapidement **LEP** *tagliare rapidamente,*

fendre soigneusement **cc** *tagliare accuratamente,*

fendre un os d'un côté pour en extraire la moelle **LCR** *tagliare da un lato un osso per estrarne il midollo,*

fendre une aubergine en deux **GLC** *tagliare in due una melanzana,*

fendre une gousse d'ail en deux **CVF** *tagliare uno spicchio d'aglio in due,*

fendre une gousse de vanille en deux **LCR** *tagliare una stecca di vaniglia in due;*

fermenter [fɛrmôte] **v.intr.** être en fermentation, subir une fermentation, **fermentare.**

faire fermenter les choux pour préparer la choucroute **GLC** *far fermentare i cavoli per preparare la choucroute,*

faire fermenter les raves pour préparer la surirave **GLC** *far fermentare le rape per preparare la surirave;*

fermer [fɛrme] **v.tr.** appliquer un système de fermeture pour empêcher la communication avec l'extérieur, **chiudere.**

fermer attentivement **cc** *chiudere attentamente,*

fermer auparavant **LEP** *chiudere prima,*

fermer aussi **LEP** *chiudere anche,*

fermer aussitôt **cc** *chiudere subito,*

fermer avant **cc** *chiudere prima,*

fermer avec un élastique **LCR** *chiudere con un elastico,*

fermer avec un papier sulfurisé **LCR** *chiudere con carta da forno,*

fermer bien **CVF** *chiudere bene,*

fermer complètement **CVF** *chiudere completamente,*

fermer d'abord **cc** *chiudere dapprima,*

fermer ensuite **cc** *chiudere poi,*

fermer entièrement **cc** *chiudere interamente,*

fermer éventuellement **CVF** *chiudere eventualmente,*

fermer hermétiquement **GLC** *chiudere ermeticamente,*

fermer immédiatement **LEP** *chiudere immediatamente,*

fermer le couvercle **GLC** *chiudere il coperchio,*

fermer parfaitement **CVF** *chiudere perfettamente,*

fermer partiellement **cc** *chiudere in parte,*

fermer préalablement **LEP** *chiudere prima di tutto,*

fermer rapidement **cc** *chiudere rapidamente,*

fermer soigneusement **LEP** *chiudere accuratamente,*

fermer toujours **CVF** *chiudere sempre,*

fermer une cocotte **cc** *chiudere una cocotte,*

fermer une marmite avec une feuille d'aluminium **GLC** *chiudere una marmitta con un foglio d'alluminio,*

fermer uniquement **CA** *chiudere unicamente,*

fermer un peu **LEP** *chiudere un poco,*

fermer un pot **GLC** *chiudere un vasetto;*

festonner [fɛstɔne] **v.tr.** décorer le bord d'une pâte à tarte à l'aide d'un couteau ou d'autres morceaux de pâte, **decorare il bordo di una pasta.**

festonner avec la pointe d'un couteau **GLC** *decorare con la punta di un coltello,*

festonner délicatement **cc** *decorare delicatamente,*

festonner les bords d'une tarte **LEP** *decorare i bordi di una torta,*

festonner soigneusement **cc** *decorare accuratamente,*

festonner une abaisse **cc** *decorare una sfoglia,*

festonner une pâte **LEP** *decorare una pasta,*

festonner un pithiviers **LCR** *decorare un pithiviers;*

festoyer [fɛstwaje] **v.intr.** manger copieusement en joyeuse compagnie, **far bisboccia.**

feuilleter [føʃjɛ] *v.tr.* travailler la pâte avec du beurre pour en faire une pâte feuilletée, [fare la pasta sfoglia](#).

feuilleter auparavant *LEP fare prima la pasta sfoglia*,

feuilleter délicatement *cc fare delicatamente la pasta sfoglia*,

feuilleter ensuite *cc fare poi la pasta sfoglia*,

feuilleter la pâte *LEP fare la pasta sfoglia*;

ficeler [fisɛ] *v.tr.* mettre plusieurs liens de ficelle de boucher autour de morceau de viande afin qu'il reste bien compact à la cuisson, [legare](#).

ficeler attentivement *LEP legare attentamente*,

ficeler auparavant *cc legare prima*,

ficeler aussi *LEP legare anche*,

ficeler aussitôt *cc legare subito*,

ficeler avant *LEP legare prima*,

ficeler bien *LEP legare bene*,

ficeler correctement *cc legare correttamente*,

ficeler d'abord *cc legare dapprima*,

ficeler dans un torchon *LCR legare in un panno*,

ficeler des poireaux en bottes *LCR legare dei porri in mazzi*,

ficeler également *cc legare ugualmente*,

ficeler ensemble *LEP legare insieme*,

ficeler éventuellement *CA legare eventualmente*,

ficeler fortement *LEP legare fortemente*,

ficeler parfaitement *LEP legare perfettamente*,

ficeler préalablement *CVF legare prima di tutto*,

ficeler régulièrement *GLC legare regolarmente*,

ficeler soigneusement *cc legare accuratamente*,

ficeler solidement *GLC legare solidamente*,

ficeler un boudin *LEP legare un sanguinaccio*,

ficeler un canard *GLC legare un'anatra*,

ficeler un chou *GLC legare un cavolo*,

ficeler une caille *cc legare una quaglia*,

ficeler une dinde *CA legare una tacchina*,

ficeler une paupiette *CA legare un involtino*,

ficeler une viande *LCR legare una carne*,

ficeler une volaille *GLC legare un pollame*,

ficeler un filet mignon *cc legare una punta di filetto*,

ficeler uniquement *CVF legare unicamente*,

ficeler un poulet *GLC legare un pollo*,

ficeler un rosbif *LEP legare un rosbif*,

ficeler un rôti *GLC legare un arrosto*;

figer [fiʒɛ] *v.tr.* donner de la consistance à un corps gras ou semi-liquide, [rapprendere](#), [irrigidire](#).

battre une crème pour qu'elle ne fige pas *GLC battere una crema affinché non rapprenda*,

faire figer une ganache au réfrigérateur *GLC far irrigidire una ganache al frigorifero*;

figer (se) [səfiʒɛ] *v.pron.intr.* se solidifier, se coaguler, [rapprendersi](#).

laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation se fige *GLC lasciar cuocere a fuoco lento fino a che il preparato si rapprenda*,

mettre au réfrigérateur pour que le beurre se fige *LEP mettere in frigorifero affinché il burro si rapprenda*;

filer [file] *v.intr.* s'allonger en un mince filet sans se diviser, en parlant d'un liquide assez épais, [filare](#).

une purée qui file *LCR un purè che fila*,

un fromage fondu qui file *un formaggio fuso che fila*,

un sirop qui file *LCR uno sciroppo che fila*;

fileter [filɛ] *v.tr.* découper des filets d'un morceau de viande ou d'un poisson, [sfilettare](#).

fileter auparavant *LEP sfilettare prima*,

fileter avec un couteau *cc sfilettare con un coltello*,

fileter bien *cc sfilettare bene*,

fileter complètement *cc sfilettare completamente*,

fileter d'abord *LEP sfilettare dapprima*,

fileter délicatement *cc sfilettare delicatamente*,

fileter des anchois *CVF sfilettare delle acciughe*,

fileter finement *LEP sfilettare finemente*,

fileter préalablement *LEP sfilettare prima di tutto*,

fileter soigneusement *cc sfilettare accuratamente*,

fileter un bar *CVF sfilettare un branzino*,

fileter un brochet **CA** *sfilettare un luccio*,
fileter un cabillaud **CA** *sfilettare un merluzzo*,
fileter une daurade **LEP** *sfilettare un'orata*,
fileter une perche **LEP** *sfilettare un pesce persico*,
fileter une raie **CA** *sfilettare una razza*,
fileter une sole **GLC** *sfilettare una sogliola*,
fileter une truite **CVF** *sfilettare una trota*,
fileter un lieu **CC** *sfilettare un merlano*,
fileter un loup **CVF** *sfilettare una spigola*,
fileter un maquereau **CA** *sfilettare uno sgombro*,
fileter un saumon **CA** *sfilettare un salmone*;
filmer [filme] **v.tr.** enduire d'un film protecteur, **avvolgere con una pellicola**, **filmare**.
filmer délicatement **CA** *avvolgere delicatamente con una pellicola*,
filmer la viande **CC** *avvolgere la carne con una pellicola*,
filmer les gousses de vanille pour les congeler **CC** *avvolgere le stecche di vaniglia con una pellicola*,
filmer soigneusement **CA** *avvolgere accuratamente con una pellicola*,
filmer une préparation **CA** *avvolgere un preparato con una pellicola*;
filtrer [filtre] **v.tr.** passer un liquide, du sirop ou de la crème, à travers une passoire, un chinois, une étamine, pour le débarrasser des impuretés, **filtrare**.
filtrer à l'aide d'une gaze **GLC** *filtrare con una garza*,
filtrer à l'aide d'une passoire **GLC** *filtrare con un colino*,
filtrer attentivement **CC** *filtrare attentamente*,
filtrer auparavant **LEP** *filtrare prima*,
filtrer aussi **CC** *filtrare anche*,
filtrer aussitôt **LEP** *filtrare subito*,
filtrer avant **CC** *filtrare prima*,
filtrer avec un chinois **CC** *filtrare con un passino*,
filtrer bien **LEP** *filtrare bene*,
filtrer complètement **CVF** *filtrare completamente*,
filtrer correctement **CC** *filtrare correttamente*,

filtrer d'abord **LEP** *filtrare dapprima*,
filtrer délicatement **CVF** *filtrare delicatamente*,
filtrer directement **CC** *filtrare direttamente*,
filtrer doucement **CA** *filtrare dolcemente*,
filtrer du lait **LEP** *filtrare del latte*,
filtrer du vinaigre **CA** *filtrare dell'aceto*,
filtrer ensuite **LEP** *filtrare poi*,
filtrer immédiatement **LEP** *filtrare immediatamente*,
filtrer la graisse de cuisson **LCR** *filtrare il grasso di cottura*,
filtrer la sauce **GLC** *filtrare la salsa*,
filtrer le bouillon **LCR** *filtrare il brodo*,
filtrer le cidre **CA** *filtrare il sidro*,
filtrer le consommé **CVF** *filtrare il consommé*,
filtrer lentement **LEP** *filtrare lentamente*,
filtrer le vin **CC** *filtrare il vino*,
filtrer parfaitement **CC** *filtrare perfettamente*,
filtrer préalablement **LEP** *filtrare prima di tutto*,
filtrer rapidement **CC** *filtrare rapidamente*,
filtrer soigneusement **CC** *filtrare accuratamente*,
filtrer toujours **LEP** *filtrare sempre*,
filtrer une infusion **CVF** *filtrare un infuso*,
filtrer une marinade **LCR** *filtrare una marinata*,
filtrer un jus de cuisson **CA** *filtrare un succo di cottura*,
filtrer uniquement **CC** *filtrare unicamente*;
finir [finir] **v.tr.** terminer une préparation, **finire**, **ultimare**.
finir ensuite **CC** *finire poi*,
finir éventuellement **LEP** *finire eventualmente*,
finir immédiatement **CC** *finire immediatamente*,
finir la cuisson **CVF** *ultimare la cottura*,
finir la décoration du gâteau **LEP** *finire la decorazione della torta*,
finir rapidement **CC** *finire rapidamente*,
finir toujours **LEP** *finire sempre*;
fixer [fikse] **v.tr.** assujettir un objet sur quelque chose, rendre stable, immobile, **fissare**, **fermare**.
fixer attentivement **GLC** *fissare attentamente*,
fixer auparavant **CC** *fissare prima*,
fixer aussi **LEP** *fissare anche*,

fixer aussitôt cc *fissare subito*,
fixer avant LEP *fissare prima*,
fixer bien cc *fissare bene*,
fixer correctement CA *fissare correttamente*,
fixer d'abord LEP *fissare dapprima*,
fixer délicatement GLC *fissare delicatamente*,
fixer directement cc *fissare direttamente*,
fixer doucement CA *fissare dolcemente*,
fixer également LEP *fissare ugualmente*,
fixer ensemble LEP *fissare insieme*,
fixer ensuite LEP *fissare poi*,
fixer éventuellement cc *fissare eventualmente*,
fixer immédiatement CA *fissare immediatamente*,
fixer la tranche de magret autour de la mangue à l'aide d'une pique en bois GLC *fissare la fetta di filetto d'anatra intorno al mango con uno spiedo di legno*,
fixer méticuleusement LEP *fissare meticolosamente*,
fixer minutieusement cc *fissare minuziosamente*,
fixer parfaitement LEP *fissare perfettamente*,
fixer préalablement cc *fissare prima di tutto*,
fixer rapidement LEP *fissare rapidamente*,
fixer soigneusement LEP *fissare accuratamente*;
fixer au repère [fikse o ʀəpɛʀ] v.tr. v. luter
flamber [flôbe] v.tr. 1. passer une volaille, un gibier au-dessus d'une flamme pour les débarrasser du duvet et des poils, [strinare](#), [abbruciacchiare](#).
flamber attentivement LEP *strinare attentamente*,
flamber auparavant cc *strinare prima*,
flamber aussi LEP *strinare anche*,
flamber aussitôt LEP *strinare subito*,
flamber avant cc *strinare prima*,
flamber bien LEP *strinare bene*,
flamber d'abord cc *strinare dapprima*,
flamber délicatement CVF *strinare delicatamente*,
flamber des alouettes cc *strinare delle allodole*,
flamber des cailles LEP *strinare delle quaglie*,

flamber des pigeons LCR *strinare dei piccioni*,
flamber éventuellement cc *strinare eventualmente*,
flamber préalablement LEP *strinare innanzitutto*,
flamber soigneusement CA *strinare accuratamente*,
flamber toujours cc *strinare sempre*,
flamber un canard GLC *strinare un'anatra*,
flamber un chapon LEP *strinare un cappone*,
flamber un cochon GLC *strinare un maiale*,
flamber un coq LCR *strinare un gallo*,
flamber une dinde cc *strinare un tacchino*,
flamber une oie LCR *strinare un'oca*,
flamber une poule GLC *strinare una gallina*,
flamber une volaille CVF *strinare un pollame*;
2. arroser un mets d'alcool qu'on fait brûler pour lui donner un goût spécifique, [flamber](#), [flambare](#), [fiammeggiare](#).
flamber à l'armagnac LCR *flambare con l'armagnac*,
flamber attentivement cc *flambare con attenzione*,
flamber au calvados GLC *flambare con calvados*,
flamber au cognac LCR *flambare con cognac*,
flamber au Cointreau cc *flambare con Cointreau*,
flamber au Grand Marnier CA *flambare con Grand Marnier*,
flamber au rhum CVF *flambare con rhum*,
flamber aussitôt LEP *flambare subito*,
flamber au vin rouge GLC *flambare con vino rosso*,
flamber au whisky CA *flambare con whisky*,
flamber avant LEP *flambare prima*,
flamber d'abord cc *flambare dapprima*,
flamber dans une casserole GLC *flambare in una casseruola*,
flamber délicatement cc *flambare delicatamente*,
flamber des bananes CVF *flambare delle banane*,
flamber des crevettes cc *flambare dei gamberetti*,
flamber des fruits cc *flambare dei frutti*,

flamber des gambas **CA** *flambare dei gamberoni*,
flamber des langoustines **CA** *flambare degli scampi*,
flamber des noix de Saint-Jacques **CA** *flambare delle noci di capesante*,
flamber des poires **LEP** *flambare delle pere*,
flamber des pommes **CVF** *flambare delle mele*,
flamber directement **LEP** *flambare direttamente*,
flamber ensuite **CC** *flambare poi*,
flamber immédiatement **LEP** *flambare immediatamente*,
flamber le vin **CA** *flambare il vino*,
flamber parfaitement **CC** *flambare perfettamente*,
flamber préalablement **CC** *flambare prima di tutto*,
flamber rapidement **LEP** *flambare rapidamente*,
flamber soigneusement **LEP** *flambare accuratamente*,
flamber un ananas **CVF** *flambare un ananas*,
flamber un cocktail **CA** *flambare un cocktail*,
flamber un dessert **CA** *flambare un dessert*,
flamber une crêpe **LCR** *flambare una crêpe*,
flamber une omelette **CC** *flambare una omelette*,
flamber une tarte **CC** *flambare una torta*,
flamber une viande **LCR** *flambare una carne*,
flamber uniquement **CC** *flambare unicamente*,
flamber un plat **CVF** *flambare un piatto*;
flanquer [flãke] **v.tr.** disposer autour d'une pièce principale des petits éléments de garniture de même nature que la pièce, **disporre come contorno**.
flanquer de champignons **CC** *disporre dei funghi come contorno*,
flanquer de légumes **LEP** *disporre delle verdure come contorno*,
flanquer de pommes de terre **LEP** *disporre delle patate come contorno*,
flanquer ensuite **CC** *disporre poi come contorno*,
flanquer généreusement **CC** *disporre generosamente come contorno*;

flaquer [flake] **v.tr.** ouvrir et aplatir un poisson, **aprire e appiattare un pesce**.
flaquer auparavant **CC** *aprire e appiattare prima*,
flaquer d'abord **LEP** *aprire e appiattare dapprima*,
flaquer délicatement **CC** *aprire e appiattare delicatamente*,
flaquer légèrement **CC** *aprire e appiattare leggermente*,
flaquer préalablement **LEP** *aprire e appiattare innanzitutto*,
flaquer soigneusement **CC** *aprire e appiattare accuratamente*,
flaquer une morue **LEP** *aprire e appiattare un merluzzo*;
flétrir [fletRir] **v.tr.** faire perdre la fraîcheur, l'éclat d'un végétal en le privant d'eau, **far appassire, far avvizzire**.
laisser flétrir dans l'eau **GLC** *lasciar appassire nell'acqua*,
laisser flétrir des légumes **GLC** *lasciar appassire delle verdure*,
laisser flétrir pendant un certain temps **GLC** *lasciar appassire per un certo tempo*;
fleurer [flœre] **v.tr.** saupoudrer de farine, soit le plan de travail, soit une abaisse, une pâte, afin d'éviter qu'elle ne colle, **spolverizzare di farina**.
fleurer auparavant **LEP** *spolverizzare prima di farina*,
fleurer avant **CC** *spolverizzare prima di farina*,
fleurer avec du sucre glace **CC** *spolverizzare con zucchero a velo*,
fleurer bien **LEP** *spolverizzare bene di farina*,
fleurer complètement **LEP** *spolverizzare completamente di farina*,
fleurer d'abord **LEP** *spolverizzare dapprima di farina*,
fleurer également **CC** *spolverizzare ugualmente di farina*,
fleurer généreusement **CC** *spolverizzare generosamente di farina*,
fleurer légèrement **LEP** *spolverizzare leggermente di farina*,

fleurer le marbre de farine *cc spolverizzare il marmo di farina,*

fleurer le plan de travail *LEP spolverizzare di farina il piano di lavoro,*

fleurer préalablement *LEP spolverizzare prima di tutto di farina,*

fleurer suffisamment *LEP spolverizzare sufficientemente di farina,*

fleurer toujours *cc spolverizzare sempre di farina,*

fleurer une abaisse *CA spolverizzare di farina una sfoglia,*

fleurer une pâte *CVF spolverizzare di farina una pasta,*

fleurer un moule *cc spolverizzare di farina uno stampo;*

fluidifier [flyidifje] *v.tr.* rendre fluide, *fluidificare.*

fluidifier délicatement *cc fluidificare delicatamente,*

fluidifier ensuite *cc fluidificare poi,*

fluidifier éventuellement *LEP fluidificare eventualmente,*

fluidifier légèrement *LEP fluidificare leggermente,*

fluidifier parfaitement *CA fluidificare perfettamente,*

fluidifier progressivement *LEP fluidificare progressivamente,*

fluidifier suffisamment *LEP fluidificare sufficientemente,*

fluidifier une pâte avec un peu d'eau *CVF fluidificare una pasta con un poco d'acqua,*

fluidifier uniquement *CVF fluidificare unicamente;*

foisonner [fwazɔne] *v.intr.* se dit d'une préparation qui fouettée prend du volume, *gonfiarsi, crescere di volume.*

foisonner considérablement *cc gonfiarsi considerevolmente,*

foisonner convenablement *cc gonfiarsi opportunamente,*

foisonner délicatement *LEP gonfiarsi delicatamente,*

foisonner ensuite *LEP gonfiarsi poi,*

foisonner immédiatement *cc gonfiarsi immediatamente,*

la crème foisonne *LEP la crema si gonfia,*

les blancs d'œufs foisonnent *LEP gli albumi si gonfiano,*

foisonner suffisamment *cc gonfiarsi sufficientemente;*

foisonner [fwazɔne] *v.tr.* battre légèrement pour alléger et augmenter le volume, *battere leggermente per alleggerire ed aumentare il volume.*

foisonner bien *LEP aumentare bene il volume battendo,*

foisonner correctement *cc aumentare correttamente il volume battendo,*

foisonner délicatement *LEP aumentare delicatamente il volume battendo,*

foisonner des œufs *cc aumentare il volume delle uova battendo,*

foisonner du beurre *LEP aumentare il volume del burro battendo,*

foisonner ensuite *LEP aumentare poi il volume battendo,*

foisonner une crème *LEP aumentare il volume di una crema battendo,*

foisonner une glace *cc aumentare il volume di un gelato battendo,*

foisonner une mousse *cc aumentare il volume di una mousse battendo;*

foncer [fɔ̃se] *v.tr.* garnir le fond d'un moule, d'une plaque à gâteau ou d'une cocotte, *foderare uno stampo, il fondo di una pentola.*

foncer attentivement *LEP foderare attentamente,*

foncer auparavant *CA foderare prima,*

foncer aussi *LEP foderare anche,*

foncer aussitôt *cc foderare subito,*

foncer avant *LEP foderare prima,*

foncer avec du lard *LCR foderare con lardo,*

foncer avec une pâte *LCR foderare con una pasta,*

foncer bien *CA foderare bene,*

foncer complètement *LEP foderare completamente,*

foncer copieusement *CVF foderare copiosamente,*
foncer correctement *foderare correttamente,*
foncer d'abord *LEP foderare dapprima,*
foncer délicatement *CC foderare delicatamente,*
foncer directement *CA foderare direttamente,*
foncer doucement *LEP foderare dolcemente,*
foncer également *CC foderare ugualmente,*
foncer ensuite *LEP foderare poi,*
foncer entièrement *CC foderare interamente,*
foncer éventuellement *CC foderare eventualmente,*
foncer généreusement *LEP foderare generosamente,*
foncer largement *CA foderare largamente,*
foncer légèrement *CC foderare leggermente,*
foncer parfaitement *LEP foderare perfettamente,*
foncer préalablement *foderare prima di tutto,*
foncer soigneusement *CVF foderare accuratamente,*
foncer un cercle à tarte *LEP foderare uno cerchio per torta,*
foncer une casserole de jambon *GLC foderare una casseruola con prosciutto,*
foncer une tourtière avec une abaisse *LCR foderare una tortiera con una sfoglia,*
foncer un moule *GLC foderare uno stampo,*
foncer un plat *LEP foderare uno piatto;*
fonctionner [fɔ̃ksjɔ̃ne] *v.intr.* être en état de marche, *funzionare.*
faire fonctionner correctement *LEP far funzionare correttamente,*
faire fonctionner ensuite *LEP far funzionare poi,*
faire fonctionner immédiatement *GLC far funzionare immediatamente,*
faire fonctionner parfaitement *LEP far funzionare perfettamente,*
faire fonctionner rapidement *CC far funzionare rapidamente,*
faire fonctionner régulièrement *CVF far funzionare regolarmente,*
faire fonctionner une sorbetière *GLC far funzionare una sorbettiera,*

faire fonctionner le robot *CVF far funzionare il robot da cucina;*
fondre [fɔ̃dr̥] *v.intr.* **1.** devenir liquide sous l'effet de la chaleur, se liquéfier, *sciogliersi.*
fondre bien *CC sciogliersi bene,*
fondre complètement *GLC sciogliere completamente,*
fondre délicatement *LEP sciogliersi delicatamente,*
fondre directement *CVF sciogliersi direttamente,*
fondre entièrement *CA sciogliersi interamente,*
fondre parfaitement *LEP sciogliersi perfettamente;*
2. diminuer de volume, perdre de son eau à la cuisson, en parlant d'un aliment, *ridursi.*
fondre à feu doux *LCR ridursi a fuoco lento,*
fondre à feu modéré *GLC ridursi a fuoco moderato,*
fondre complètement *GLC ridursi completamente,*
fondre dans une cocotte *GLC ridursi in una cocotte,*
fondre doucement *CVF ridursi dolcemente;*
3. se dissoudre dans un liquide, *sciogliersi, diluirsi in un liquido.*
fondre complètement *GLC diluirsi completamente;*
fondre [fɔ̃dr̥] *v.tr.* **1.** diminuer de volume, perdre de son eau à la cuisson, *appassire, fondere.*
faire fondre à feu doux *LCR far appassire a fuoco lento,*
faire fondre à feu modéré *LCR far appassire a fuoco moderato,*
faire fondre à feu moyen *LCR far appassire a fuoco medio,*
faire fondre au bain-marie *CA far appassire a bagnomaria,*
faire fondre au micro-ondes *CA far fondere nel forno microonde,*
faire fondre auparavant *LEP far appassire prima,*
faire fondre bien *LEP far appassire bene,*
faire fondre complètement *GLC far appassire completamente,*

faire fondre dans une poêle **CA** *far appassire in padella,*
faire fondre de la cassonade **LCR** *far fondere dello zucchero grezzo di canna,*
faire fondre de la gélatine **GLC** *far fondere della gelatina,*
faire fondre de la graisse **CVF** *far fondere del grasso,*
faire fondre de l'ail **LCR** *far appassire dell'aglio,*
faire fondre de la margarine **GLC** *far fondere della margarina,*
faire fondre délicatement **CC** *far appassire delicatamente,*
faire fondre des carottes **GLC** *far appassire delle carote,*
faire fondre des échalotes **LEP** *far appassire degli scalogni,*
faire fondre des légumes **CA** *far appassire delle verdure,*
faire fondre des oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents **LCR** *far appassire delle cipolle fino a farle diventare trasparenti,*
faire fondre des poireaux **GLC** *far appassire dei porri,*
faire fondre des tomates **CVF** *far appassire dei pomodori,*
faire fondre directement **LEP** *far appassire direttamente,*
faire fondre doucement **LCR** *far appassire lentamente,*
faire fondre du beurre dans une casserole **GLC** *far fondere del burro in una casseruola,*
faire fondre du beurre dans une sauteuse **LCR** *far fondere del burro in una sauteuse,*
faire fondre du beurre jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette **CA** *far fondere del burro fino a che diventi color nocciola,*
faire fondre du chocolat **CA** *far fondere del cioccolato,*
faire fondre du fromage **GLC** *far fondere del formaggio,*
faire fondre du gras **CVF** *far fondere del grasso,*
faire fondre du lard **CC** *far fondere del lardo,*

faire fondre du saindoux **GLC** *far fondere dello strutto,*
faire fondre également **LEP** *far fondere ugualmente,*
faire fondre ensuite **CC** *far fondere poi,*
faire fondre immédiatement **LEP** *far fondere immediatamente,*
faire fondre légèrement **CC** *far fondere leggermente,*
faire fondre parfaitement **LEP** *far fondere perfettamente,*
faire fondre pendant un certain temps **CVF** *far fondere per un certo tempo,*
faire fondre préalablement **LEP** *far fondere prima di tutto,*
faire fondre soigneusement **GLC** *far fondere accuratamente;*
2. dissoudre une matière solide dans un liquide, **sciogliere.**
faire fondre du chocolat au bain-marie **LEP** *far sciogliere del cioccolato a bagnomaria,*
faire fondre la gélatine **CC** *far sciogliere la gelatina,*
faire fondre le sel **LEP** *far sciogliere il sale,*
faire fondre le sucre **LEP** *far sciogliere lo zucchero,*
fondre auparavant **CC** *sciogliere prima,*
fondre bien **CC** *sciogliere bene,*
fondre complètement **GLC** *sciogliere completamente,*
fondre délicatement **LEP** *sciogliere delicatamente,*
fondre directement **CVF** *sciogliere direttamente,*
fondre entièrement **CA** *sciogliere interamente,*
fondre parfaitement **LEP** *sciogliere perfettamente;*
former [fɔʀme] **v.tr.** donner une forme particulière, **formare, dare una forma.**
former attentivement **LEP** *formare attentamente,*
former auparavant **CC** *formare prima,*
former aussitôt **LEP** *formare subito,*
former avant **CC** *formare prima,*
former correctement **LEP** *formare correttamente,*

former d'abord *LEP formare dapprima,*
former délicatement *CC formare delicatamente,*
former des bottes avec des asperges *LCR formare dei mazzi con degli asparagi,*
former des boulettes *GLC formare delle polpette,*
former éventuellement *LEP formare eventualmente,*
former facilement *CC formare facilmente,*
former immédiatement *CVF formare immediatamente,*
former parfaitement *CVF formare perfettamente,*
former préalablement *LEP formare prima di tutto,*
former rapidement *CC formare rapidamente,*
former soigneusement *CA formare accuratamente,*
former un chausson *LCR formare un fagottino,*
former une bordure avec des jaunes d'œufs *GLC formare una bordura con tuorli d'uovo,*
former une boule avec de la pâte *LCR formare una palla con della pasta,*
former un puits avec la farine *CVF formare un pozzo con la farina;*
fouetter [fwete] *v.tr.* battre au fouet des œufs ou une préparation, *sbattere, frullare, frustare.*
fouetter à la main *LCR sbattere a mano,*
fouetter au batteur électrique *GLC frullare con il frullatore elettrico,*
fouetter auparavant *CC frullare prima,*
fouetter avec une fourchette *LCR frustare con una forchetta,*
fouetter bien *CA frustare bene,*
fouetter constamment *GLC frustare ininterrottamente,*
fouetter continuellement *LEP frustare continuamente,*
fouetter d'abord *LEP frustare dapprima,*
fouetter de la crème *GLC frustare della crema,*
fouetter délicatement *GLC frustare delicatamente,*
fouetter des blancs d'œufs *GLC sbattere dei bianchi d'uovo,*

fouetter des jaunes d'œufs *GLC sbattere dei tuorli d'uovo,*
fouetter des œufs *CA frustare delle uova,*
fouetter doucement *CVF frustare piano,*
fouetter encore *GLC frustare ancora,*
fouetter énergiquement *LEP frustare energicamente,*
fouetter ensemble *CC frustare insieme,*
fouetter ensuite *CC frustare poi,*
fouetter immédiatement *LEP frustare immediatamente,*
fouetter le beurre avec le sucre *CA frustare il burro con lo zucchero,*
fouetter légèrement *GLC frustare leggermente,*
fouetter longuement *LCR frustare a lungo,*
fouetter pour émulsionner une sauce *LCR frullare per emulsionare una salsa,*
fouetter pour éviter des grumeaux *GLC frullare per evitare grumi,*
fouetter préalablement *LEP frullare prima di tutto,*
fouetter rapidement *LEP frullare rapidamente,*
fouetter régulièrement *CVF frustare regolarmente,*
fouetter sans arrêt *LCR frustare senza sosta,*
fouetter sans cesse *GLC frustare di continuo,*
fouetter toujours *CC frullare sempre,*
fouetter une crème fraîche en chantilly *GLC frullare per montare una panna,*
fouetter une préparation pour l'épaissir *CA frustare un preparato per ispessirlo,*
fouetter vigoureusement *GLC frustare vigorosamente,*
fouetter vivement *CC frustare intensamente;*
fouler [fule] *v.tr.* 1. écraser des éléments solides au travers d'un chinois pour en extraire tout le jus, *pestare.*
fouler au chinois *LCR pestare in un colino,*
fouler avant *LEP pestare prima,*
fouler bien *GLC pestare bene,*
fouler complètement *LEP pestare completamente,*
fouler délicatement *CC pestare delicatamente,*
fouler immédiatement *LEP pestare immediatamente,*

fouler légèrement cc *pestare leggermente*,
fouler soigneusement LEP *pestare accuratamente*,
fouler uniquement cc *pestare unicamente*;
2. écraser les raisins par une pression modérée pour en libérer la pulpe, **pigiare**.
fouler avant cc *pigiare prima*,
fouler bien LEP *pigiare bene*,
fouler complètement *pestare completamente*,
fouler délicatement LEP *pestare delicatamente*,
fouler immédiatement *pestare immediatamente*,
fouler légèrement *pestare leggermente*,
fouler soigneusement LEP *pestare accuratamente*,
fouler uniquement *pestare unicamente*;
fouerrer [fure] v.tr. introduire une garniture à l'intérieur d'un mets salé ou sucré, **farcire**.
fouerrer à la cuillère LEP *farcire con un cucchiaio*,
fouerrer assez cvf *farcire abbastanza*,
fouerrer auparavant LEP *farcire prima*,
fouerrer aussi LEP *farcire anche*,
fouerrer aussitôt cc *farcire subito*,
fouerrer avant LEP *farcire prima*,
fouerrer beaucoup cc *farcire molto*,
fouerrer bien CA *farcire bene*,
fouerrer complètement LEP *farcire completamente*,
fouerrer d'abord cc *farcire dapprima*,
fouerrer davantage LEP *farcire maggiormente*,
fouerrer de chocolat GLC *farcire con cioccolato*,
fouerrer de confiture cvf *farcire con confettura*,
fouerrer de crème GLC *farcire con crema*,
fouerrer de gelée LCR *farcire con gelatina*,
fouerrer de mousse au chocolat CA *farcire di mousse al cioccolato*,
fouerrer des beignets cvf *farcire delle frittelle*,
fouerrer des cannellonis cc *farcire dei cannelloni*,
fouerrer des chocolats cc *farcire dei cioccolati*,
fouerrer des choux GLC *farcire dei bignè*,

fouerrer des crêpes cc *farcire delle crêpe*,
fouerrer des éclairs CA *farcire degli éclair*,
fouerrer des gâteaux GLC *farcire dei dolci*,
fouerrer des gaufres CA *farcire delle gaufre*,
fouerrer des macarons CA *farcire dei macaron*,
fouerrer des madeleines LEP *farcire delle madeleine*,
fouerrer des poissons cvf *farcire dei pesci*,
fouerrer également cc *farcire ugualmente*,
fouerrer encore cvf *farcire ancora*,
fouerrer immédiatement cc *farcire immediatamente*,
fouerrer largement LEP *farcire largamente*,
fouerrer parfaitement LEP *farcire perfettamente*,
fouerrer préalablement cc *farcire prima di tutto*,
fouerrer principalement LEP *farcire principalmente*,
fouerrer rapidement CA *farcire rapidamente*,
fouerrer suffisamment cc *farcire sufficientemente*,
fouerrer toujours LEP *farcire sempre*,
fouerrer trop cc *farcire troppo*,
fouerrer un biscuit LCR *farcire un biscotto*,
fouerrer un chapon cvf *farcire un cappone*,
fouerrer une dinde CA *farcire una tacchina*,
fouerrer une bûche cc *farcire un ceppo*,
fouerrer une génoise cc *farcire una génoise*,
fouerrer une omelette GLC *farcire una omelette*,
fouerrer une tarte cc *farcire una torta*,
fouerrer uniquement cc *farcire unicamente*,
fouerrer un peu CA *farcire un poco*,
fouerrer un poulet LEP *farcire un pollo*,
fouerrer (s'en) [sã fure] v.pron. se mettre de la nourriture, de la boisson plein la panse, **abbuffarsi**.
foutre (s'en) plein la lampe [sã futr plẽ la lõp] v.pron. v. mettre (s'en) plein la lampe
fractionner [fraksjõne] v.tr. diviser en petites parties, en fractions, **dividere**, **frazionare**.
fractionner auparavant LEP *dividere prima*,
fractionner correctement cc *dividere correttamente*,

fractionner d'abord *LEP dividere dapprima*,
fractionner ensuite *cc dividere poi*,
fractionner entièrement *cc dividere interamente*,
fractionner éventuellement *CVF dividere eventualmente*,
fractionner le beurre en petits morceaux *LCR dividere il burro a pezzetti*,
fractionner les composantes d'un bouquet garni en petits morceaux *LCR dividere i componenti di un mazzetto di erbe aromatiche in pezzetti*,
fractionner méticuleusement *LEP dividere meticolosamente*,
fractionner parfaitement *CA dividere perfettamente*;

fraiser [fʀeɪz] *v.tr.* mélanger les éléments qui constituent une pâte en les pressant et les fragmentant avec la paume de la main, *impastare*.

fraiser attentivement *cc impastare con attenzione*,
fraiser auparavant *cc impastare prima*,
fraiser bien *LEP impastare bene*,
fraiser d'abord *LEP impastare dapprima*,
fraiser délicatement *LEP impastare delicatamente*,
fraiser doucement *cc impastare dolcemente*,
fraiser ensuite *GLC impastare in seguito*,
fraiser intimement *cc impastare intimamente*,
fraiser l'amalgame *GLC impastare il miscuglio*,
fraiser parfaitement *LEP impastare perfettamente*,
fraiser plusieurs fois *LCR impastare più volte*,
fraiser rapidement *cc impastare rapidamente*,
fraiser soigneusement *CVF impastare accuratamente*;

framboiser [frãbwaze] *v.tr.* parfumer à la framboise, ajouter du jus de framboise, *aromatizzare con succo di lampone*.

framboiser ensuite *LEP aromatizzare poi con succo di lampone*,
framboiser la crème *LEP aromatizzare la crema con succo di lampone*,
framboiser largement *LEP aromatizzare abbondantemente con succo di lampone*,

framboiser légèrement *LEP aromatizzare leggermente con succo di lampone*;

frapper [frapɛ] *v.tr.* rafraîchir rapidement une boisson, une crème, une glace, un appareil, un fruit, *mettere in ghiaccio*.

frapper préalablement *LEP mettere in ghiaccio prima*,
frapper un vin *GLC mettere in ghiaccio un vino*;

fraser [fraze] *v.tr.* v. fraiser

fregir [frɛʒir] *v.tr.* v. frire (utilisé en Roussillon)

freindre [frɛ̃dr] *v.tr.* faire réduire, *ridurre*.

frelater [frɛlate] *v.tr.* mêler une substance, une boisson de substances étrangères, *adulterare, sofisticare*.

frémir [frɛmir] *v.intr.* être agité d'un léger frissonnement à l'approche de l'ébullition, *sobollire*.

laisser frémir à couvert *CVF lasciare sobollire con il coperchio*,
laisser frémir délicatement *cc lasciare sobollire delicatamente*,
laisser frémir légèrement *CA lasciare sobollire leggermente*,
laisser frémir le temps nécessaire *LCR lasciare sobollire il tempo necessario*,
laisser frémir sur feu doux *GLC lasciare sobollire a fuoco lento*,
laisser frémir un certain temps *LCR lasciare sobollire un certo tempo*,
laisser frémir un court-bouillon *CVF lasciare sobollire un court-bouillon*,
laisser frémir un pot-au-feu *GLC lasciare sobollire un pot-au-feu*,

quand l'huile frémit mettre à revenir les oignons *GLC quando l'olio sobollisce mettere le cipolle a rosolare*;

fricasser [frikase] *v.tr.* **1.** faire cuire dans leur jus, à la poêle ou à la casserole, des aliments coupés en morceaux, *cuocere in fricassea*.

fricasser des légumes *LCR cuocere in fricassea delle verdure*,

fricasser des poissons **GLC** *cuocere in fricassea dei pesci,*

fricasser des viandes **LCR** *cuocere in fricassea delle carni,*

fricasser des volailles **CVF** *cuocere in fricassea del pollame,*

fricasser directement **CC** *cuocere in fricassea direttamente,*

fricasser également **LEP** *cuocere in fricassea ugualmente,*

fricasser lentement **CC** *cuocere in fricassea lentamente,*

fricasser longtemps **LEP** *cuocere in fricassea tanto tempo,*

fricasser longuement **CC** *cuocere in fricassea a lungo,*

fricasser parfaitement **LEP** *cuocere in fricassea perfettamente,*

fricasser préalablement **CC** *cuocere in fricassea prima di tutto,*

fricasser un lapin **LCR** *cuocere in fricassea un coniglio,*

fricasser un poulet **GLC** *cuocere in fricassea un pollo;*

2. manger, [mangiare](#).

fricoter [frikɔtɛ] **v.tr.** 1. faire cuire, préparer un repas, [cucinare](#), [preparare un piatto](#).

2. manger, [mangiare](#).

friper [fripe] **v.tr. (fr.ant.)** manger, [mangiare](#).

frire [friʁ] **v.tr.** faire cuire un aliment dans un corps gras bouillant, [friggere](#).

frire assez **CC** *friggere abbastanza,*

frire attentivement **CC** *friggere attentamente,*

frire auparavant **LEP** *friggere prima,*

frire aussi **LEP** *friggere anche,*

frire aussitôt **CC** *friggere subito,*

frire avant **LEP** *friggere prima,*

frire avec de la graisse **LCR** *friggere con grasso,*

frire avec de l'huile **GLC** *friggere con olio,*

frire avec du beurre **LCR** *friggere con burro,*

frire avec du saindoux **GLC** *friggere con strutto,*

frire bien **CVF** *friggere bene,*

frire complètement **LEP** *friggere completamente,*

frire d'abord **CA** *friggere dapprima,*

frire davantage **CC** *friggere maggiormente,*

frire dans une poêle **GLC** *friggere in una padella,*

frire de la pâte **LCR** *friggere della pasta,*

frire délicatement **LEP** *friggere delicatamente,*

frire des abats **GLC** *friggere delle frattaglie,*

frire des amandes **CC** *friggere delle mandorle,*

frire des artichauts **CVF** *friggere dei carciofi,*

frire des aubergines **CA** *friggere delle melanzane,*

frire des boulettes **GLC** *friggere delle polpette,*

frire des calmars **CVF** *friggere dei calamari,*

frire des champignons **CC** *friggere dei funghi,*

frire des courgettes **LEP** *friggere delle zucchine,*

frire des crevettes **CC** *friggere dei gamberetti,*

frire des croquettes **GLC** *friggere delle crocchette,*

frire des croûtons **CVF** *friggere dei crostini,*

frire des échalotes **CVF** *friggere degli scalogni,*

frire des épinards **LEP** *friggere degli spinaci,*

frire des frites **CA** *friggere delle patate fritte,*

frire des galettes **LEP** *friggere delle focacce,*

frire des gambas **CVF** *friggere dei gamberoni,*

frire des lardons **CVF** *friggere dei lardelli,*

frire des légumes **CC** *friggere delle verdure,*

frire des morceaux de potiron **LEP** *friggere dei pezzi di zucca,*

frire des morceaux de viande **GLC** *friggere dei pezzi di carne,*

frire des moules **GLC** *friggere delle cozze,*

frire des œufs **GLC** *friggere delle uova,*

frire des oignons **GLC** *friggere delle cipolle,*

frire des poireaux **CVF** *friggere dei porri,*

frire des poissons **LCR** *friggere dei pesci,*

frire des poivrons **CC** *friggere dei peperoni,*

frire des pommes de terre **LEP** *friggere delle patate,*

frire des rougets **CC** *friggere delle triglie,*

frire des saucisses **CA** *friggere delle salsicce,*

frire des tomates **CVF** *friggere dei pomodori,*

frire des truites **CC** *friggere delle trote,*

frire directement *cvf friggere direttamente*,
frire doucement *LEP friggere dolcemente*,
frire également *CA friggere ugualmente*,
frire encore *LEP friggere ancora*,
frire ensemble *cvf friggere insieme*,
frire ensuite *CA friggere poi*,
frire immédiatement *cc friggere immediatamente*,
frire légèrement *LEP friggere leggermente*,
frire lentement *LEP friggere lentamente*,
frire longtemps *cc friggere tanto tempo*,
frire longuement *LEP friggere a lungo*,
frire parfaitement *cvf friggere perfettamente*,
frire pendant un certain temps *GLC friggere per un certo tempo*,
frire préalablement *CA friggere prima di tutto*,
frire principalement *LEP friggere principalmente*,
frire rapidement *cc friggere rapidamente*,
frire régulièrement *LEP friggere regolarmente*,
frire seulement *cvf friggere solamente*,
frire soigneusement *CA friggere accuratamente*,
frire suffisamment *LEP friggere sufficientemente*,
frire toujours *LEP friggere sempre*,
frire trop *LEP friggere troppo*,
frire une dinde *LEP friggere una tacchina*,
frire uniquement *cc friggere unicamente*,
frire un peu *LEP friggere un poco*,
frire un poulet *cvf friggere un pollo*,
frire vivement *cvf friggere vivamente*;
frire [friR] *v.intr.* cuire dans un corps gras bouillant, *friggere*.
frire à la poêle *GLC friggere in padella*,
frire au beurre *GLC friggere al burro*;
frissonner [frisɔne] *v.intr.* v. frémir
froisser [frwase] *v.tr.* endommager un papier, un tissu en provoquant des plis qui le déforment, *spiegazzare, sgualcire*.
froisser auparavant *LEP sgualcire prima*,
froisser complètement *LEP sgualcire completamente*,

froisser d'abord *cc sgualcire dapprima*,
froisser délicatement *cc spiegazzare delicatamente*,
froisser le papier pour lui donner la forme de votre choix *GLC sgualcire la carta per dargli la forma desiderata*,
froisser un peu *LEP sgualcire un poco*;
frotter [frɔte] *v.tr.* **1.** passer quelque chose sur quelque chose dans un mouvement répété et en exerçant une pression pour nettoyer, *sfregare, strofinare*.
frotter abondamment *CA strofinare abbondantemente*,
frotter assez *LEP strofinare abbastanza*,
frotter attentivement *cc strofinare attentamente*,
frotter auparavant *LEP strofinare prima*,
frotter aussi *cc strofinare anche*,
frotter aussitôt *cc strofinare subito*,
frotter avant *cc strofinare prima*,
frotter bien *LEP strofinare bene*,
frotter complètement *cvf strofinare completamente*,
frotter copieusement *cc spalmare copiosamente*,
frotter d'abord *LEP strofinare dapprima*,
frotter délicatement *CA strofinare delicatamente*,
frotter des anguilles avec du gros sel jusqu'à ce qu'elles ne soient plus visqueuses *LCR sfregare della anguille con sale grosso fino a che non siano più vischiose*,
frotter des champignons *cvf strofinare dei funghi*,
frotter des concombres avec du sel pour les laisser dégorger *GLC sfregare dei cetrioli con del sale per eliminare l'acqua di vegetazione*,
frotter des sardines dans un torchon pour les écailler *LCR sfregare delle sardine in un panno per squamarle*,
frotter des truffes *GLC strofinare dei tartufi*,
frotter directement *cc strofinare direttamente*,
frotter doucement *LEP strofinare dolcemente*,
frotter également *cc strofinare ugualmente*,
frotter encore *cc strofinare ancora*,

frotter énergiquement *LEP strofinare energicamente,*
frotter éventuellement *LCR strofinare eventualmente,*
frotter fortement *GLC strofinare fortemente,*
frotter légèrement *GLC strofinare leggermente,*
frotter parfaitement *LEP strofinare perfettamente,*
frotter préalablement *LEP strofinare prima di tutto,*
frotter rapidement *cc strofinare rapidamente,*
frotter régulièrement *cc strofinare regolarmente,*
frotter soigneusement *CA strofinare accuratamente,*
frotter suffisamment *LEP strofinare sufficientemente,*
frotter toujours *cc strofinare sempre,*
frotter uniquement *LEP strofinare unicamente,*
frotter un peu *CA strofinare un poco,*
frotter vigoureusement *CVF strofinare vigorosamente,*
frotter vivement *LEP strofinare vivamente;*
2. enduire quelque chose d'un produit par frottement, *spalmare, rivestire.*
frotter abondamment *CA spalmare abbondantemente,*
frotter assez *CVF spalmare abbastanza,*
frotter attentivement *cc spalmare attentamente,*
frotter auparavant *CA spalmare prima,*
frotter aussi *LEP spalmare anche,*
frotter aussitôt *cc spalmare subito,*
frotter avant *LEP spalmare prima,*
frotter avec des échalotes *LCR spalmare con degli scalogni,*
frotter avec des gousses d'ail *GLC strofinare con spicchi d'aglio,*
frotter beaucoup *cc spalmare molto,*
frotter bien *LEP spalmare bene,*
frotter complètement *CVF spalmare completamente,*
frotter copieusement *cc spalmare copiosamente,*
frotter d'abord *LEP spalmare dapprima,*

frotter délicatement *LEP spalmare delicatamente,*
frotter des croûtons *GLC spalmare dei crostini,*
frotter directement *CVF spalmare direttamente,*
frotter doucement *CVF spalmare dolcemente,*
frotter également *CA spalmare ugualmente,*
frotter encore *CVF spalmare ancora,*
frotter généreusement *cc strofinare generosamente,*
frotter parfaitement *spalmare perfettamente,*
frotter préalablement *spalmare prima di tutto,*
frotter rapidement *CVF spalmare rapidamente,*
frotter régulièrement *cc spalmare regolarmente,*
frotter soigneusement *LEP spalmare accuratamente,*
frotter suffisamment *cc spalmare sufficientemente,*
frotter toujours *CA spalmare sempre,*
frotter un chapon avec un demi-citron pour qu'il reste blanc *CVF strofinare un cappone con mezzo limone per farlo restare bianco,*
frotter une dinde de gros sel de mer *LCR spalmare un tacchino con sale grosso di mare,*
frotter uniquement *CVF spalmare unicamente,*
frotter un plat avec une gousse d'ail *LCR spalmare un piatto con uno spicchio d'aglio;*
fumer [fyme] *v.intr.* dégager de la fumée, *fumare.*
la marmite fume *CVF la marmitta fuma,*
le bouillon fume *GLC il brodo fuma;*
fumer [fyme] *v.tr.* exposer une viande, un poisson, etc., à la fumée pour le sécher et le conserver, *affumicare.*
fumer délicatement *CVF affumicare delicatamente,*
fumer des truites *LCR affumicare delle trote,*
fumer des saumons *LCR affumicare dei salmoni,*
fumer soigneusement *LEP accuratamente affumicare,*
fumer uniquement *LEP unicamente affumicare;*

g

garder [garde] *v.tr.* réserver en vue d'une utilisation ultérieure, **conservare**, **tenere**, **mantenere**.

garder au chaud *LCR tenere in caldo*,

garder au congélateur *LCR conservare nel congelatore*,

garder au frais *LCR tenere al fresco*,

garder au réfrigérateur *cc tenere nel frigorifero*,

garder bien *LEP conservare bene*,

garder complètement *LEP conservare completamente*,

garder correctement *CVF conservare correttamente*,

garder d'abord *cc conservare dapprima*,

garder dans le four *GLC tenere nel forno*,

garder dans un saladier *GLC tenere in una insalatiera*,

garder directement *CA tenere direttamente*,

garder également *cc tenere ugualmente*,

garder encore *LEP conservare ancora*,

garder entièrement *cc conservare interamente*,

garder éventuellement *CVF conservare eventualmente*,

garder facilement *LEP conservare facilmente*,

garder la couleur *GLC conservare il colore*,

garder l'eau de cuisson *LEP conservare l'acqua di cottura*,

garder l'écorce d'un citron *LCR conservare la buccia d'un limone*,

garder le cœur d'un artichaut *GLC conservare il cuore di un carciofo*,

garder longtemps *cc conservare tanto tempo*,

garder parfaitement *cc conservare perfettamente*,

garder pendant un certain temps *CA conservare per un certo tempo*,

garder pour la décoration *GLC conservare per la decorazione*,

garder pour une autre utilisation *LCR conservare per un'altra utilizzazione*,

garder préalablement *CA conservare prima di tutto*,

garder principalement *cc conservare principalmente*,

garder seulement *LEP conservare solamente*,

garder soigneusement *CVF conservare accuratamente*,

garder sur feu doux *GLC mantenere su fuoco dolce*,

garder sur un plat de service *LEP conservare su un piatto di servizio*,

garder toujours *cc conservare sempre*,

garder uniquement *LEP conservare unicamente*,

garder un peu *CVF conservare un poco*;

garder (se) [səgarde] *v. pr.* se conserver sans se gêner, **conservarsi**, **tenersi**.

se garder bien *cc tenersi bene*,

se garder davantage *LEP conservarsi maggiormente*,

se garder également *CVF tenersi ugualmente*,

se garder facilement *cc conservarsi facilmente*,

se garder hermétiquement *LEP conservarsi ermeticamente*,

se garder longuement *CA conservarsi a lungo*,

se garder parfaitement *LEP conservarsi perfettamente*;

garnir [garnir] *v.tr.* **1.** disposer sur un plat, à côté ou autour de l'élément principal, les éléments de la garniture d'accompagnement, **guarnire**, **decorare**, **adornare**.

garnir au moment de servir *GLC guarnire al momento di servire*,

garnir aussi *LEP guarnire anche*,

garnir aussitôt *cc guarnire subito*,

garnir avant *LEP guarnire prima*,

garnir avec de la purée *LCR guarnire con purè*,
garnir avec des champignons *LCR guarnire con funghi*,
garnir avec des échalotes *GLC guarnire con scalogni*,
garnir avec des frites *GLC guarnire con patate fritte*,
garnir avec des légumes *LCR guarnire con verdure*,
garnir avec des pommes de terre *GLC guarnire con patate*,
garnir avec des tomates *LCR guarnire con pomodori*,
garnir bien *CC guarnire bene*,
garnir de feuilles de coriandre *GLC guarnire con foglie di coriandolo*,
garnir de sauce *LEP guarnire con salsa*,
garnir ensuite *CA guarnire poi*,
garnir entièrement *CC guarnire interamente*,
garnir éventuellement *LEP guarnire eventualmente*,
garnir immédiatement *CC guarnire immediatamente*,
garnir parfaitement *LEP guarnire perfettamente*,
garnir préalablement *CC guarnire prima di tutto*,
garnir principalement *CVF guarnire principalmente*,
garnir seulement *LEP guarnire solamente*,
garnir soigneusement *CVF guarnire accuratamente*,
garnir toujours *CC guarnire sempre*,
garnir une assiette de tranches de pain *LEP guarnire un piatto con fette di pane*;
2. remplir d'une préparation un fond de tarte, un moule, **guarnire**.
garnir assez *CC guarnire abbastanza*,
garnir auparavant *CC guarnire prima*,
garnir aussi *CC guarnire anche*,
garnir aussitôt *CVF guarnire subito*,
garnir avant *LEP guarnire prima*,
garnir bien *CC guarnire bene*,
garnir complètement *CC guarnire completamente*,
garnir d'abord *LEP guarnire dapprima*,

garnir de chocolat *LCR guarnire con cioccolato*,
garnir de compote *LCR guarnire con composta*,
garnir de confiture *GLC guarnire con confettura*,
garnir de crème *GLC guarnire con crema*,
garnir de farce *LEP guarnire con farcia*,
garnir de fruits *LCR guarnire con frutta*,
garnir de glace *GLC guarnire con gelato*,
garnir de lard une quiche *LCR guarnire con lardo una quiche*,
garnir de marmelade *CA guarnire con marmellata*,
garnir de pâte un moule *GLC guarnire di pasta uno stampo*,
garnir de sucre casson *GLC guarnire con zucchero grezzo*,
garnir d'une mousse *GLC guarnire con una mousse*,
garnir ensuite *CC guarnire poi*,
garnir entièrement *CC guarnire interamente*,
garnir éventuellement *LEP guarnire eventualmente*,
garnir immédiatement *CC guarnire immediatamente*,
garnir le fond d'un faitout d'une couenne de porc *LCR guarnire il fondo di una pentola con una cotica di maiale*,
garnir l'intérieur d'une pintade avec une farce *LCR guarnire l'interno di una faraona con una farcia*,
garnir parfaitement *LEP guarnire perfettamente*,
garnir préalablement *CC guarnire prima di tutto*,
garnir principalement *CVF guarnire principalmente*,
garnir seulement *LEP guarnire solamente*,
garnir soigneusement *CVF guarnire accuratamente*,
garnir toujours *CC guarnire sempre*,
garnir une brochette *GLC guarnire uno spiedino*,
garnir une omelette *CVF guarnire una frittata*,
garnir une tarte *GLC guarnire una torta*,

garnir une terrine **GLC** *guarnire una terrina*,
garnir une tourtière d'une abaisse **LCR** *guarnire una tortiera con una sfoglia*,
garnir une tranche de pain **GLC** *guarnire una fetta di pane*,

garnir un toast **GLC** *guarnire un toast*;
3. remplir quelque chose de ce qui est nécessaire, **riempire**.

garnir de pâte une poche à douille **CA** *riempire con pasta una tasca per pasticceria*;

gaver [gave] **v.tr.** **1.** alimenter de force une volaille, **ingozzare un volatile**.

gaver un canard **LCR** *ingozzare un'anatra*,
gaver une oie **LCR** *ingozzare un'oca*;

2. faire manger quelqu'un avec excès, **ingozzare, rimpinzare**.

gaver (se) [səgave] **v. pron.** manger à satiété, **ingozzarsi, abbuffarsi**.

gélifier [ʒelifje] **v.tr.** donner à un aliment la consistance d'une gelée, **gelatinare**.

gélifier à la farine de caroube **LCR** *gelatinare con farina di carruba*,

gélifier à l'agar-agar **GLC** *gelatinare con agar-agar*,

gélifier à la pectine **LCR** *gelatinare con pectina*,

gélifier avant **CA** *gelatinare prima*,

gélifier complètement **CC** *gelatinare completamente*,

gélifier délicatement **LEP** *gelatinare delicatamente*,

gélifier parfaitement **CC** *gelatinare perfettamente*,

gélifier soigneusement **CVF** *gelatinare accuratamente*,

gélifier une confiture **GLC** *gelatinare una confettura*,

gélifier une crème glacée **GLC** *gelatinare un semifreddo alla crema*,

gélifier une gelée **LCR** *gelatinare una gelatina*,

gélifier un flan **GLC** *gelatinare un flan*,

gélifier uniquement **CC** *gelatinare unicamente*;

givrer [ʒivre] **v.tr.** **1.** décorer le bord d'un verre d'une fine collerette de sucre ou de sel, **brinare**.

givrer auparavant **CC** *brinare prima*,

givrer délicatement **CA** *brinare delicatamente*,
givrer également **LEP** *brinare ugualmente*,
givrer légèrement **LEP** *brinare leggermente*,
givrer préalablement **CC** *brinare prima di tutto*,

givrer soigneusement **CA** *brinare accuratamente*,

givrer un verre au sel **LEP** *brinare un bicchiere con sale*,

givrer un verre au sucre **CC** *brinare un bicchiere con zucchero*;

2. saupoudrer d'une substance rappelant le givre, **cospargere di zucchero, sale**.

glacer [glase] **v.tr.** **1.** cuire des aliments avec de l'eau, du sucre et du beurre en effectuant une opération de glaçage, **glassare**.

glacer délicatement **CC** *glassare delicatamente*,

glacer des carottes **LEP** *glassare delle carote*,

glacer des légumes **LEP** *glassare delle verdure*,

glacer des marrons **CVF** *glassare delle castagne*,

glacer des petits oignons en les faisant caraméliser dans du beurre et du sucre **LCR** *glassare delle piccole cipolle facendole caramellizzare in burro e zucchero*,

glacer éventuellement **GLC** *glassare eventualmente*,

glacer facilement **CVF** *glassare facilmente*,

glacer préalablement **LEP** *glassare prima di tutto*,

glacer soigneusement **LEP** *glassare accuratamente*;

2. napper un dessert de fondant, **glassare, brillantare**.

glacer au chocolat **LCR** *glassare con cioccolato*,

glacer auparavant **CC** *glassare prima*,

glacer avec une spatule **GLC** *glassare con una spatola*,

glacer bien **CVF** *glassare bene*,

glacer complètement **CA** *glassare completamente*,

glacer correctement **LEP** *glassare correttamente*,

glacer d'abord *LEP glassare dapprima*,
glacer délicatement *cc glassare delicatamente*,
glacer ensuite *LEP glassare poi*,
glacer entièrement *LEP glassare interamente*,
glacer parfaitement *CVF glassare perfettamente*,
glacer soigneusement *cc glassare accuratamente*,
glacer une bûche *LEP glassare una bûche*,
glacer un éclair *cc glassare un éclair*,
glacer un entremets *cc glassare un entremets*,
glacer une pâtisserie de blanc d'œuf *LCR glassare un dolce con albume*,
glacer une tarte avec un nappage abricot *LCR glassare una torta con una copertura di albicocca*,
glacer un gâteau de gelée *GLC glassare una torta con gelatina*;
3. colorer la surface d'une pièce de viande en l'arrosant avec son jus de cuisson, *glassare*.
glacer complètement *LEP glassare completamente*,
glacer correctement *CVF glassare correttamente*,
glacer d'abord *CA glassare dapprima*,
glacer délicatement *LEP glassare delicatamente*,
glacer ensuite *CVF glassare poi*,
glacer entièrement *cc glassare interamente*,
glacer parfaitement *cc glassare perfettamente*,
glacer soigneusement *cc glassare accuratamente*,
glacer une viande de gelée *GLC glassare una carne con gelatina*,
glacer un gigot en le retournant régulièrement sur le feu *LCR glassare un cosciotto rigirandolo regolarmente sul fuoco*;
4. mettre à rafraîchir sur de la glace pilée une préparation à déguster très froide, *gelare*, *ghiacciare*.
faire glacer dans le congélateur *GLC far gelare nel congelatore*,
faire glacer pendant un certain temps *LCR far gelare per un certo tempo*,

glacer le champagne *cc ghiacciare lo champagne*,
glacer un verre *cc ghiacciare un bicchiere*;
glacer à blanc [glase a blâ] *v.tr.* cuire un légume, de petite taille, qui, après cuisson, est enrobé d'une pellicule brillante et adhérente, *effettuare una glassatura bianca*.
glacer à blanc auparavant *LEP effettuare prima una glassatura bianca*,
glacer à blanc d'abord *CVF effettuare dapprima una glassatura bianca*,
glacer à blanc des bâtonnets de panais *LEP effettuare una glassatura bianca a dei bastoncini di pastinaca*,
glacer à blanc des carottes *CVF effettuare una glassatura bianca a delle carote*,
glacer à blanc des courgettes *cc effettuare una glassatura bianca a delle zucchini*,
glacer à blanc des oignons *LEP effettuare una glassatura bianca a delle cipolle*,
glacer à blanc également *CVF effettuare ugualmente una glassatura bianca*,
glacer à blanc ensuite *CA effettuare poi una glassatura bianca*,
glacer à blanc entièrement *LEP effettuare interamente una glassatura bianca*,
glacer à blanc préalablement *CA effettuare prima di tutto una glassatura bianca*,
glacer à blanc soigneusement *cc effettuare accuratamente una glassatura bianca*,
glacer à blanc uniformément *LEP effettuare uniformemente una glassatura bianca*;
glacer à brun [glase a brœ] *v.tr.* prolonger la cuisson d'un glaçage à blanc jusqu'à l'obtention d'une pellicule brune colorée, *effettuare una glassatura dorata*.
glacer à brun auparavant *CVF effettuare prima una glassatura dorata*,
glacer à brun d'abord *LEP effettuare dapprima una glassatura dorata*,
glacer à brun des bâtonnets de panais *cc effettuare una glassatura dorata a dei bastoncini di pastinaca*,
glacer à brun des carottes *CVF effettuare una glassatura dorata a delle carote*,

glacer à brun des courgettes *LEP* *effettuare una glassatura dorata a delle zucchine*,
glacer à brun des navets *cc* *effettuare una glassatura dorata a delle rape*,
glacer à brun des oignons *LEP* *effettuare una glassatura dorata a delle cipolle*,
glacer à brun également *ca* *effettuare ugualmente una glassatura dorata*,
glacer à brun ensuite *cc* *effettuare poi una glassatura dorata*,
glacer à brun entièrement *cc* *effettuare interamente una glassatura dorata*,
glacer à brun préalablement *cvf* *effettuare prima di tutto una glassatura dorata*,
glacer à brun soigneusement *LEP* *effettuare accuratamente una glassatura dorata*,
glacer à brun uniformément *ca* *effettuare uniformemente una glassatura dorata*;
glisser [glise] *v.tr.* couler adroitement un objet en quelque endroit, *far scivolare, inserire*.
faire glisser dans la sauce *LEP* *far scivolare nella salsa*,
faire glisser délicatement *glc* *far scivolare delicatamente*,
faire glisser doucement *LEP* *far scivolare dolcemente*,
faire glisser une omelette sur un plat *lcr* *far scivolare una frittata su un piatto*,
faire glisser une terrine dans le four *glc* *far scivolare una terrina nel forno*,
glisser attentivement *cc* *inserire attentamente*,
glisser au congélateur *ca* *inserire nel congelatore*,
glisser au four *ca* *inserire nel forno*,
glisser auparavant *cc* *inserire prima*,
glisser aussi *cvf* *inserire anche*,
glisser avant *LEP* *inserire prima*,
glisser bien *cc* *inserire bene*,
glisser correctement *cc* *inserire correttamente*,
glisser d'abord *LEP* *inserire dapprima*,
glisser délicatement *cvf* *inserire delicatamente*,
glisser des morceaux d'ail dans la viande *lcr* *inserire dei pezzi d'aglio nella carne*,

glisser directement *LEP* *inserire direttamente*,
glisser doucement *cvf* *inserire dolcemente*,
glisser également *ca* *inserire ugualmente*,
glisser encore *cc* *inserire ancora*,
glisser ensemble *LEP* *inserire insieme*,
glisser ensuite *cc* *inserire poi*,
glisser entièrement *LEP* *inserire interamente*,
glisser éventuellement *cc* *inserire eventualmente*,
glisser immédiatement *cvf* *inserire immediatamente*,
glisser parfaitement *LEP* *inserire perfettamente*,
glisser préalablement *cc* *inserire prima di tutto*,
glisser rapidement *LEP* *inserire rapidamente*,
glisser soigneusement *cc* *inserire accuratamente*,
glisser toujours *LEP* *inserire sempre*,
glisser une gousse d'ail sur une brochette pour la parfumer *lcr* *far scivolare uno spicchio d'aglio su uno spiedino per aromatizzarlo*,
glisser uniquement *cvf* *inserire unicamente*;
gober [gɔbe] *v.tr.* manger goulûment, rapidement, en mâchant à peine, *ingoiare, tranguiare*.
goberger (se) [səgɔberʒe] *v.pron.* faire bonne chère, faire bombance, *far bisboccia, farsi una bella mangiata*.
gobichonner [gɔbiʃɔne] *v.intr.* v. festoyer
gobichonner [gɔbiʃɔne] *v.tr.* savourer, déguster, *assaporare, degustare*.
godailer [gɔdaje] *v.intr.* v. festoyer
goinfrer (se) [səgwɛ̃fre] *v.pron.* manger de façon gloutonne et sale, *abbuffarsi*.
gommer [gɔme] *v.tr.* recouvrir d'une très fine couche de gomme arabique fondue des préparations de pâtisserie, *cospargere di gomma arabica un preparato di pasticceria*.
gommer auparavant *cc* *cospargere prima di gomma arabica*,
gommer bien *cvf* *cospargere bene di gomma arabica*,
gommer complètement *LEP* *cospargere completamente di gomma arabica*,

gommer délicatement *LEP* *cospargere delicatamente di gomma arabica*,
gommer des petits fours *LCR* *cospargere di gomma arabica dei pasticcini*,
gommer finement *CA* *cospargere finemente di gomma arabica*,
gommer légèrement *LEP* *cospargere leggermente di gomma arabica*,
gommer parfaitement *LEP* *cospargere perfettamente di gomma arabica*,
gommer soigneusement *CVF* *cospargere accuratamente di gomma arabica*,
gommer uniquement *CC* *cospargere unicamente di gomma arabica*;

gonfler [gɔ̃fle] *v.intr.* augmenter de volume, lever de la pâte, *gonfiare*, *gonfiarsi*, *lievitare della pasta*.

gonfler aussitôt *GLC* *gonfiare subito*,
gonfler correctement *LEP* *gonfiare correttamente*,
gonfler d'abord *LEP* *gonfiare dapprima*,
gonfler légèrement *CC* *gonfiare leggermente*,
gonfler lentement *CC* *gonfiare lentamente*,
gonfler parfaitement *CVF* *gonfiare perfettamente*,
gonfler rapidement *LEP* *gonfiare rapidamente*,
gonfler régulièrement *CA* *gonfiare regolarmente*,

gonfler un peu *LEP* *un poco*,
laisser gonfler les raisins secs dans le thé *CA* *lasciar gonfiare l'uva passa nel thé*,
laisser gonfler pendant 1 heure *CA* *lasciar gonfiare per un'ora*,
la pâte gonfle pendant la cuisson *LCR* *la pasta lievita durante la cottura*;

gorger [gɔʀʒe] *v.tr.* faire manger quelqu'un avec excès, *rimpinzare*.

gorger (se) [səgɔʀʒe] *v.pron.* se remplir de quelque chose jusqu'à satiété, *rimpinzarsi*.

goûter [gute] *v.tr.* **1.** porter quelque chose à la bouche, pour le reconnaître au goût, pour en éprouver ou en vérifier la saveur, *assaggiare*.

goûter à nouveau *LCR* *assaggiare di nuovo*,
goûter auparavant *CC* *assaggiare prima*,

goûter aussi *LEP* *assaggiare anche*,
goûter aussitôt *LEP* *assaggiare subito*,
goûter avant *CC* *assaggiare prima*,
goûter bien *LEP* *assaggiare bene*,
goûter d'abord *CVF* *assaggiare dapprima*,
goûter encore *CA* *assaggiare ancora*,
goûter ensuite *GLC* *assaggiare poi*,
goûter éventuellement *LEP* *assaggiare eventualmente*,
goûter fréquemment *CC* *assaggiare frequentemente*,
goûter toujours *CC* *assaggiare sempre*,
goûter un assaisonnement *CC* *assaggiare un condimento*,
goûter une sauce *LEP* *assaggiare una salsa*;

2. apprécier un aliment, une boisson par le goût, *gustare*, *assaporare*.

grailer [graje] *v.intr.* *v. manger*

grainer [grene] *v.intr.* **1.** se dit d'une préparation, blancs d'œufs, de sirop de sucre qui ne sont pas lisses et qui présentent un aspect de petits grains, *si dice di una preparazione, quale l'albume dell'uovo battuto, che fa i grumi*.

2. manger, *mangiare*

graisser [grese] *v.intr.* en parlant du vin, être altéré par la graisse, *si dice di un vino che diviene viscoso*.

graisser [grese] *v.tr.* enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre afin d'éviter aux aliments de coller, *ungere*.

graisser abondamment *CVF* *ungere abbondantemente*,
graisser attentivement *CC* *ungere attentamente*,

graisser auparavant *CA* *ungere prima*,

graisser aussi *LEP* *ungere anche*,

graisser avant *CA* *ungere prima*,

graisser avec de la margarine *LCR* *ungere con margarina*,

graisser avec de l'huile *LCR* *ungere con olio*,

graisser avec du beurre *GLC* *ungere con burro*,

graisser avec du lard *GLC* *ungere con del lardo*,

graisser avec du saindoux *LCR ungere con strutto*,
graisser avec un pinceau *LEP ungere con un pennello*,
graisser bien *cc ungere bene*,
graisser complètement *LEP ungere completamente*,
graisser d'abord *cc ungere dapprima*,
graisser délicatement *LEP ungere delicatamente*,
graisser directement *CVF ungere direttamente*,
graisser également *LEP ungere ugualmente*,
graisser ensuite *CA ungere poi*,
graisser entièrement *cc ungere interamente*,
graisser éventuellement *LEP ungere eventualmentemente*,
graisser généreusement *cc ungere generosamente*,
graisser légèrement *GLC ungere leggermente*,
graisser parfaitement *LEP ungere perfettamenteamente*,
graisser préalablement *cc ungere prima di tutto*,
graisser soigneusement *LEP ungere accuratamente*,
graisser suffisamment *LEP ungere sufficientemente*,
graisser toujours *cc ungere sempre*,
graisser une cocotte *GLC ungere una cocotte*,
graisser une plaque à pâtisserie *LCR ungere una piastra da pasticceria*,
graisser une poêle *GLC ungere una padella*,
graisser une terrine *GLC ungere una terrina*,
graisser uniformément *cc ungere uniformemente*,
graisser uniquement *LEP ungere unicamente*,
graisser un moule *GLC ungere uno stampo*,
graisser un peu *cc ungere un poco*,
graisser un plan de travail *GLC ungere un piano di lavoro*;
gratiner [gratine] *v.intr.* en parlant d'un mets, être soumis à la chaleur de telle sorte qu'il se forme, à sa surface, une croûte dorée, croustillante, *gratinare*.
gratiner à béchamel *CVF gratinare con la béchamel*,

gratiner à la mie de pain *LCR gratinare con mollica*,
gratiner à l'oignon *CVF gratinare con la cipolla*,
gratiner au four *GLC gratinare al forno*,
gratiner au gril *GLC gratinare alla griglia*,
gratiner au gruyère *GLC gratinare al gruyère*,
gratiner au micro-ondes *CA gratinare nel forno al microonde*,
gratiner au parmesan *GLC gratinare al parmigiano*,
gratiner bien *LEP gratinare bene*,
gratiner correctement *CVF gratinare correttamente*,
gratiner des artichauts *CVF gratinare dei carciofi*,
gratiner des cannellonis *cc gratinare dei cannelloni*,
gratiner des choux-fleurs *cc gratinare delle cavolfiori*,
gratiner des courgettes *CA gratinare delle zucchine*,
gratiner des endives *CVF gratinare delle indivie*,
gratiner des épinards *LEP gratinare degli spinaci*,
gratiner des huîtres *CA gratinare delle ostriche*,
gratiner des légumes *cc gratinare delle verdure*,
gratiner des moules *LEP gratinare delle cozze*,
gratiner des pâtes *CA gratinare la pasta*,
gratiner des poireaux *CVF gratinare dei porri*,
gratiner des pommes de terre *CA gratinare delle patate*,
gratiner des tomates *CVF gratinare dei pomodori*,
gratiner ensuite *cc gratinare poi*,
gratiner éventuellement *LEP gratinare eventualmentemente*,
gratiner parfaitement *LEP gratinare perfettamenteamente*,
gratiner pendant un certain temps *LCR gratinare per un certo tempo*,
gratiner sans fromage *LEP gratinare senza formaggio*,

gratiner un cassoulet *cc gratinare un cassoulet*,
gratiner une courge *ca gratinare una zucca*,
gratiner une purée *LEP gratinare un purè*,
gratiner une soupe *cc gratinare una zuppa*,
gratiner un peu *ca gratinare un poco*,
gratiner un plat *cc gratinare un piatto*,
gratiner un potiron *cvf gratinare una zucca*;
gratter [grate] *v.tr.* enlever ce qui adhère à la surface de quelque chose en frottant, *grattare, togliere*.
gratter à la spatule *cvf grattare con la spatola*,
gratter auparavant *LEP grattare prima*,
gratter aussitôt *LEP grattare subito*,
gratter avant *LEP grattare prima*,
gratter avec la pointe d'un couteau *LCR grattare con la punta di un coltello*,
gratter avec une fourchette *GLC grattare con una forchetta*,
gratter bien *ca grattare bene*,
gratter complètement *cc grattare completamente*,
gratter d'abord *cc grattare dapprima*,
gratter délicatement *cvf grattare delicatamente*,
gratter des carottes *GLC grattare delle carote*,
gratter des moules *GLC grattare delle cozze*,
gratter des palourdes *LCR grattare delle vongole*,
gratter directement *ca grattare direttamente*,
gratter doucement *LEP grattare dolcemente*,
gratter également *LEP grattare ugualmente*,
gratter encore *cc grattare ancora*,
gratter ensuite *cvf grattare poi*,
gratter entièrement *cc grattare interamente*,
gratter éventuellement *cc grattare eventualmente*,
gratter la poêle pour récupérer les sucs *GLC grattare la padella per recuperare i succhi*,
gratter légèrement *LEP grattare leggermente*,
gratter le gingembre *GLC grattare lo zenzero*,
gratter le pied d'un champignon *GLC grattare il piede del fungo*,
gratter les écailles d'un poisson *LCR grattare le squame di un pesce*,

gratter les graines d'une gousse de vanille *GLC togliere i semi da una stecca di vaniglia*,
gratter méticuleusement *cc grattare meticolosamente*,
gratter préalablement *LEP grattare prima di tutto*,
gratter rapidement *cc grattare rapidamente*,
gratter soigneusement *GLC grattare accuratamente*,
gratter une igname *GLC grattare un igname*;
grésiller [grezije] *v.intr.* faire entendre un petit crépitement, *sfrigolare, grillettare, crepitare*.
l'huile grésille dans la poêle *GLC l'olio sfrigola nella padella*,
lorsque la graisse grésille sur le feu *GLC allorchè il grasso sfrigola sul fuoco*,
quand le beurre grésille *cc quando il burro sfrigola*;
grignoter [grignote] *v.tr.* manger un aliment par tout petits morceaux, du bout des dents, *rosicchiare, sgranocchiare, spilluzzicare*.
griller [grije] *v.tr.* cuire ou rôtir sur le gril, *grigliare, cuocere alla griglia, grigliare, tostare, abbrustolire*.
griller à feu moyen *LCR grigliare a fuoco medio*,
griller attentivement *attentamente*,
griller au barbecue *cc grigliare al barbecue*,
griller au feu de bois *LCR grigliare a legna*,
griller au grille-pain *GLC tostare al tostapane*,
griller auparavant *cvf grigliare prima*,
griller aussi *LEP grigliare anche*,
griller aussitôt *cc grigliare subito*,
griller au toaster *LCR tostare al tostapane*,
griller avant *LEP grigliare prima*,
griller avec du beurre *GLC tostare con burro*,
griller bien *cc grigliare bene*,
griller d'abord *cc grigliare dapprima*,
griller dans une poêle *GLC tostare in una padella*,
griller de chaque côté *ca tostare su ogni lato*,
griller délicatement *LEP grigliare delicatamente*,

griller des amandes **CA** *tostare delle mandorle,*
griller des andouillettes **CC** *tostare delle andouillette,*
griller des arachides **CA** *tostare delle arachidi,*
griller des aubergines **GLC** *grigliare delle melanzane,*
griller des brochettes **CA** *grigliare degli spiedini,*
griller des cacahouètes **GLC** *tostare delle arachidi,*
griller des cailles **LEP** *grigliare delle quaglie,*
griller des calmars **CA** *grigliare dei calamari,*
griller des cèpes **GLC** *grigliare dei porcini,*
griller des charcuteries **LCR** *grigliare dei salumi,*
griller des châtaignes **GLC** *tostare delle castagne,*
griller des côtes de porc **CA** *grigliare delle braciocole di maiale,*
griller des courgettes **CC** *grigliare delle zucchine,*
griller des cuisses de poulet **LEP** *grigliare delle cosce di pollo,*
griller des dorades **CVF** *grigliare delle orate,*
griller des gambas **LEP** *grigliare dei gamberoni,*
griller des graines d'anis **GLC** *tostare dei semi di anice,*
griller des graines de courge **CC** *tostare dei semi di zucca,*
griller des graines de potiron **CVF** *tostare dei semi di zucca,*
griller des graines de sésame **GLC** *tostare dei semi di sesamo,*
griller des homards **CVF** *grigliare degli astici,*
griller des langoustes **CC** *grigliare delle aragoste,*
griller des légumes **CC** *grigliare delle verdure,*
griller des maquereaux **LEP** *grigliare degli sgombri,*
griller des marrons **CA** *tostare delle castagne,*
griller des noisettes **GLC** *tostare delle nocciole,*
griller des noix **LEP** *tostare delle noci,*
griller des pignons **CVF** *tostare dei pinoli,*

griller des pistaches **CA** *tostare dei pistacchi,*
griller des poivrons **GLC** *grigliare dei peperoni,*
griller des pommes de terre **GLC** *grigliare delle patate,*
griller des sardines **CA** *grigliare delle sardine,*
griller des saucisses **LCR** *grigliare delle salsicce,*
griller des soles **CA** *grigliare delle sogliole,*
griller des tartines de pain **GLC** *tostare delle tartine di pane,*
griller des tranches de pain **LCR** *tostare delle fette di pane,*
griller des viandes **CVF** *grigliare delle carni,*
griller directement **LEP** *grigliare direttamente,*
griller doucement **GLC** *grigliare dolcemente,*
griller du poisson **GLC** *grigliare del pesce,*
griller du maïs **LEP** *grigliare del granturco,*
griller du saumon **CVF** *grigliare del salmone,*
griller également **CC** *grigliare ugualmente,*
griller encore **CC** *grigliare ancora,*
griller ensuite **CC** *grigliare poi,*
griller légèrement **LEP** *grigliare leggermente,*
griller lentement **GLC** *grigliare lentamente,*
griller pendant un certain temps **LCR** *grigliare per un certo tempo,*
griller préalablement **LEP** *tostare prima di tutto,*
griller rapidement **GLC** *grigliare rapidamente,*
griller soigneusement **LEP** *tostare accuratamente,*
griller sous le gril du four **GLC** *grigliare sulla graticola del forno,*
griller suffisamment **CC** *tostare suffisamment,*
griller toujours **LEP** *tostare sempre,*
griller une bifteck **CC** *grigliare una bistecca,*
griller une côtelette **LEP** *grigliare una cotoletta,*
griller uniformément **CC** *tostare uniformemente,*
griller uniquement **LEP** *tostare unicamente,*
griller un magret **GLC** *grigliare un filetto d'anatra,*
griller un pavé de bœuf **LCR** *grigliare una bistecca di manzo,*

griller un peu *LEP* *tostare un poco*,
griller vivement *CVF* *grigliare vivamente*;
griller [grije] *v.intr.* rôtir sur le gril, cuire ou dorer à chaleur vive, *tostare, abbrustolire*.
griller bien *LEP* *abbrustolire bene*,
griller complètement *CA* *abbrustolire completamente*,
griller délicatement *CC* *abbrustolire delicatamente*,
griller directement *LEP* *abbrustolire direttamente*,
griller doucement *GLC* *abbrustolire dolcemente*,
griller légèrement *CA* *abbrustolire leggermente*,
griller lentement *CVF* *abbrustolire lentamente*,
griller parfaitement *LEP* *abbrustolire perfettamente*,
griller rapidement *CC* *abbrustolire rapidamente*,
griller régulièrement *CC* *abbrustolire regolarmente*,
griller vivement *LEP* *abbrustolire vivamente*;
griller à sec [grije a sɛk] *v.tr.* cuire jusqu'à coloration dans une poêle et sans matière grasse, *grigliare a secco*.
griller à sec de la coriandre *GLC* *grigliare a secco del corindolo*,
griller à sec des amandes *LEP* *grigliare a secco delle mandorle*,
griller à sec des feuilles de curry *GLC* *grigliare a secco delle foglie di curry*,
griller à sec des graines de moutarde *GLC* *grigliare a secco dei grani di mostarda*,
griller à sec des noisettes *CVF* *grigliare a secco delle nocciole*,
griller à sec des pignons *CVF* *grigliare a secco dei pinoli*,
griller à sec des piments *GLC* *grigliare a secco dei pimenti*,
griller à sec des pistaches *LEP* *grigliare a secco dei pistacchi*,
griller à sec du cumin *GLC* *grigliare a secco del cumino*,
griller à sec du poivre *GLC* *grigliare a secco del pepe*,

griller à sec rapidement *GLC* *grigliare a secco rapidamente*;

gruger [gryʒe] *v.tr.* 1. réduire en grain, en poudre, *sbriciolare, sminuzzare*.

2. manger, dévorer à belles dents, *sgranocchiare, mangiare*.

gueuletonner [gœltonɛ] *v.intr.* faire un bon repas, *fare una scorpacciata, far bisboccia*.

h

habiller [abiʒe] *v.tr.* **1.** recouvrir, garnir une surface, *ricoprire, rivestire.*

habiller auparavant *CVF rivestire prima,*

habiller aussitôt *LEP rivestire subito,*

habiller avant *LEP rivestire prima,*

habiller bien *cc rivestire bene,*

habiller complètement *cc rivestire completamente,*

habiller convenablement *CVF rivestire opportunamente,*

habiller correctement *cc rivestire correttamente,*

habiller d'abord *CA rivestire dapprima,*

habiller délicatement *LEP rivestire delicatamente,*

habiller directement *LEP rivestire direttamente,*

habiller d'un papier sulfurisé *LEP rivestire con carta da forno,*

habiller soigneusement *cc rivestire accuratamente,*

habiller une plaque à pâtisserie *cc rivestire una piastra da pasticceria,*

habiller un moule *cc rivestire uno stampo;*

2. préparer des pièces de viande ou de gibier, du poisson, en les dépouillant, les éviscérant, les parant avant de les cuire, *preparare, acconciare per la cottura.*

habiller auparavant *LEP preparare prima,*

habiller aussitôt *CA preparare subito,*

habiller avant *cc preparare prima,*

habiller bien *cc preparare bene,*

habiller convenablement *CA preparare opportunamente,*

habiller correctement *CVF preparare correttamente,*

habiller d'abord *LEP preparare dapprima,*

habiller délicatement *cc preparare delicatamente,*

habiller des côtelettes *LEP preparare delle cotolette,*

habiller des rougets *CVF preparare delle triglie,*

habiller directement *CA preparare direttamente,*

habiller également *LEP preparare ugualmente,*

habiller ensuite *CA preparare poi,*

habiller entièrement *cc preparare interamente,*

habiller éventuellement *cc preparare eventualmente,*

habiller immédiatement *LEP preparare immediatamente,*

habiller méticuleusement *cc preparare meticolosamente,*

habiller minutieusement *LEP preparare minuziosamente,*

habiller parfaitement *CVF preparare perfettamente,*

habiller préalablement *LEP preparare prima di tutto,*

habiller rapidement *cc preparare rapidamente,*

habiller soigneusement *CVF preparare accuratamente,*

habiller un bar *CVF preparare un branzino,*

habiller un canard *LCR preparare un'anatra,*

habiller un carré *LCR preparare un carré,*

habiller un chapon *cc preparare un cappone,*

habiller une caille pour la farcir *LEP preparare una quaglia per farcirla,*

habiller une langouste *LEP preparare un'aragosta,*

habiller une lotte *cc preparare una coda di rospo,*

habiller une morue *CA preparare un merluzzo,*

habiller une perdrix *cc preparare una pernice,*

habiller une pintade *LEP preparare una faraona,*

habiller une sole *cc* *preparare una sogliola*,
habiller une volaille *GLC* *preparare un pollame*,
habiller un gibier *GLC* *preparare una cacciagione*,
habiller un lapin *CA* *preparare un coniglio*,
habiller un loup *CVF* *preparare una spigola*,
habiller un magret *cc* *preparare un filetto d'anatra*,
habiller un poisson *LEP* *preparare un pesce*,
habiller un saumon *LEP* *preparare un salmone*;
hacher [aʃe] *v.tr.* couper en petits morceaux avec un instrument tranchant, *tritare, trinciare, sminuzzare*.
hacher auparavant *LEP* *tritare prima*,
hacher aussi *cc* *tritare anche*,
hacher aussitôt *CVF* *tritare subito*,
hacher au couteau *CA* *tritare con il coltello*,
hacher au mixer *LCR* *tritare con il frullatore*,
hacher au robot électrique *GLC* *tritare con il frullatore elettrico*,
hacher au robot ménager *LCR* *tritare con il robot da cucina*,
hacher avant *CA* *tritare prima*,
hacher avec la mandoline *cc* *tritare con una affettaverdure*,
hacher avec une grille très fine *LCR* *tritare con una griglia molto fine*,
hacher bien *GLC* *tritare bene*,
hacher complètement *cc* *tritare completamente*,
hacher correctement *CVF* *tritare correttamente*,
hacher d'abord *LEP* *tritare dapprima*,
hacher de la chair *GLC* *tritare della carne*,
hacher de la ciboulette *GLC* *tritare dell'erba cipollina*,
hacher de la civette *LEP* *tritare dell'erba cipollina*,
hacher de la coriandre *GLC* *tritare del coriandolo*,
hacher de la menthe *GLC* *tritare della menta*,
hacher de la mie de pain *CVF* *sminuzzare della mollica*,
hacher de la sauge *LCR* *tritare della salvia*,
hacher de la ventrèche *LCR* *tritare del lardo*,

hacher de la viande *CA* *tritare della carne*,
hacher de l'estragon *GLC* *tritare del dragoncello*,
hacher de l'oseille *cc* *tritare dell'acetosa*,
hacher délicatement *LEP* *tritare delicatamente*,
hacher des abats *cc* *tritare delle frattaglie*,
hacher des amandes *CVF* *tritare delle mandorle*,
hacher des aubergines *cc* *tritare delle melanzane*,
hacher des betteraves *CA* *tritare delle barbabietole*,
hacher des cacahuètes *LEP* *tritare delle arachidi*,
hacher des câpres *CA* *tritare dei capperi*,
hacher des carottes *cc* *tritare delle carote*,
hacher des cerneaux de noix *GLC* *tritare dei gherigli di noce*,
hacher des champignons *LEP* *tritare dei funghi*,
hacher des ciboules *GLC* *tritare dei cipollotti*,
hacher des cives *GLC* *tritare dei cipollotti*,
hacher des cornichons *cc* *tritare dei cetrioli*,
hacher des échalotes *LCR* *tritare degli scalogni*,
hacher des épices *GLC* *tritare delle spezie*,
hacher des épinards *GLC* *tritare degli spinaci*,
hacher des fruits *LEP* *tritare dei frutti*,
hacher des gousses d'ail *GLC* *tritare degli spicchi d'aglio*,
hacher des haricots verts *cc* *tritare dei fagiolini*,
hacher des herbes *GLC* *tritare delle erbe*,
hacher des légumes *GLC* *tritare delle verdure*,
hacher des noisettes *CA* *tritare delle nocciole*,
hacher des noix de Saint-Jacques *LEP* *tritare delle noci di capesante*,
hacher des œufs *LCR* *tritare delle uova*,
hacher des oignons *LCR* *tritare delle cipolle*,
hacher des olives *LCR* *tritare delle olive*,
hacher des piments *GLC* *tritare dei pimenti*,
hacher des pistaches *GLC* *tritare dei pistacchi*,
hacher des poivrons *GLC* *tritare dei peperoni*,
hacher des ris de veau *LEP* *tritare delle animelle di vitello*,
hacher des saucisses *cc* *tritare delle salsicce*,

hacher des tomates **CA** *tritare dei pomodori*,
hacher des truffes **GLC** *tritare dei tartufi*,
hacher des zestes **LCR** *tritare delle scorze*,
hacher directement **LEP** *tritare direttamente*,
hacher doucement **LEP** *tritare dolcemente*,
hacher du basilic **GLC** *tritare del basilico*,
hacher du cerfeuil **GLC** *tritare del cerfoglio*,
hacher du chocolat **CA** *tritare del cioccolato*,
hacher du cresson **GLC** *tritare del crescione*,
hacher du fenouil **LCR** *tritare del finocchio*,
hacher du gingembre **GLC** *tritare dello zenzero*,
hacher du jambon **LCR** *tritare del prosciutto*,
hacher du lard **GLC** *tritare del lardo*,
hacher du persil **GLC** *tritare del prezzemolo*,
hacher également **GLC** *tritare ugualmente*,
hacher ensemble **GLC** *tritare insieme*,
hacher fin **GLC** *tritare fine*,
hacher finement **LCR** *tritare finemente*,
hacher grossièrement **GLC** *tritare sommariamente*,
hacher immédiatement **CC** *tritare immediatamente*,
hacher le blanc d'un œuf dur **GLC** *tritare l'albume di un uovo sodo*,
hacher l'écorce d'un citron **LCR** *tritare la scorza di un limone*,
hacher menu **GLC** *tritare minutamente*,
hacher parfaitement **CC** *tritare perfettamente*,
hacher préalablement **GLC** *tritare prima*,
hacher rapidement **CC** *tritare rapidamente*,
hacher séparément **GLC** *tritare separatamente*,
hacher soigneusement **LEP** *tritare accuratamente*,
hacher suffisamment **CA** *tritare sufficientemente*,
hacher toujours **CC** *tritare sempre*,
hacher un anchois **GLC** *tritare un'acciuga*,
hacher un foie **GLC** *tritare un fegato*,
hacher uniquement **LEP** *tritare unicamente*,
hacher un peu **CC** *tritare un poco*;

haligoter [aligɔte] **v.tr.** couper en morceaux (*fr.ant.*), **tagliare a pezzetti, tagliuzzare.**

harigoter [arigɔte] **v.tr.** (*fr.ant.*) **v.** haligoter

historier [istɔrie] **v.tr.** **1.** créer un décor en découpant des fruits ou des légumes au couteau, utilisé surtout pour les agrumes, lorsqu'on découpe par exemple un citron en faisant des dents tout autour, **istoriare, decorare frutti e legumi tagliandoli con un coltello, soprattutto agrumi.**

historier attentivement **LEP** *istoriare attentamente*,

historier auparavant **CC** *istoriare prima*,

historier aussi **CA** *istoriare anche*,

historier aussitôt **CVF** *istoriare subito*,

historier avant **LEP** *istoriare prima*,

historier bien **CC** *istoriare bene*,

historier complètement **CA** *istoriare completamente*,

historier correctement **CVF** *istoriare correttamente*,

historier d'abord **LEP** *istoriare dapprima*,

historier délicatement **CC** *istoriare delicatamente*,

historier des agrumes **LCR** *istoriare degli agrumi*,

historier des limes **CA** *istoriare delle limette*,

historier des oranges **LEP** *istoriare delle arance*,

historier des pomélos **CC** *istoriare dei pomelo*,

historier doucement **LEP** *istoriare dolcemente*,

historier également **LEP** *istoriare ugualmente*,

historier en dents de loup **LCR** *istoriare a denti di lupo*,

historier en panier **GLC** *istoriare a forma di paniera*,

historier entièrement **CVF** *istoriare interamente*,

historier méticuleusement **CA** *istoriare meticolosamente*,

historier minutieusement **CC** *istoriare minuziosamente*,

historier parfaitement **CVF** *istoriare perfettamente*,

historier soigneusement **LEP** *istoriare accuratamente*,

historier un melon **LCR** *istoriare un melone*;

2. décorer un gâteau de sucre glace, **decorare una torta con zucchero a velo.**

historier attentivement cc *decorare attentamente,*
historier auparavant CVF *decorare prima,*
historier aussi CA *decorare anche,*
historier aussitôt LEP *decorare subito,*
historier avant LEP *decorare prima,*
historier bien cc *decorare bene,*
historier complètement CVF *decorare completamente,*
historier d'abord CA *decorare dapprima,*
historier délicatement LEP *decorare delicatamente,*
historier doucement cc *decorare dolcemente,*
historier également CVF *decorare ugualmente,*
historier ensuite CA *decorare poi,*
historier entièrement LEP *decorare interamente,*
historier éventuellement cc *decorare eventualmente,*
historier finement CVF *decorare finemente,*
historier immédiatement CA *decorare immediatamente,*
historier parfaitement LEP *decorare perfettamente,*
historier préalablement cc *decorare prima di tutto,*
historier principalement CVF *decorare principalmente,*
historier rapidement CA *decorare rapidamente,*
historier seulement LEP *decorare solamente,*
historier soigneusement CVF *decorare accuratamente,*
historier toujours cc *sempre,*
historier un gâteau GLC *decorare una torta,*
historier uniquement cc *decorare unicamente;*
homogénéiser [ɔmɔʒeneize] v.tr. rendre homogène une préparation, **omogeneizzare.**
homogénéiser bien CVF *omogeneizzare bene,*
homogénéiser correctement CA *omogeneizzare correttamente,*
homogénéiser d'abord cc *omogeneizzare dapprima,*
homogénéiser délicatement LEP *omogeneizzare delicatamente,*

homogénéiser doucement cc *omogeneizzare dolcemente,*
homogénéiser également LEP *omogeneizzare anche,*
homogénéiser parfaitement CVF *omogeneizzare perfettamente,*
homogénéiser préalablement cc *omogeneizzare prima di tutto,*
homogénéiser soigneusement LEP *omogeneizzare accuratamente,*
homogénéiser un ensemble GLC *omogeneizzare un insieme,*
homogénéiser un mélange cc *omogeneizzare un miscuglio;*
huiler [ɥile] v.tr. frotter, imprégner quelque chose d'huile, **oliare, ungere di olio.**
huiler abondamment LEP *oliare abbondantemente,*
huiler absolument cc *oliare assolutamente,*
huiler assez LEP *oliare abbastanza,*
huiler attentivement LEP *oliare attentamente,*
huiler auparavant cc *oliare prima,*
huiler au pinceau GLC *oliare con un pennello,*
huiler aussi CVF *oliare anche,*
huiler aussitôt LEP *oliare subito,*
huiler avant cc *oliare prima,*
huiler bien CA *oliare bene,*
huiler complètement cc *oliare completamente,*
huiler correctement LEP *oliare correttamente,*
huiler d'abord cc *oliare dapprima,*
huiler délicatement CVF *oliare delicatamente,*
huiler des morceaux de poulet CVF *oliare dei pezzi di pollo,*
huiler directement LEP *oliare direttamente,*
huiler doucement CA *oliare dolcemente,*
huiler également cc *ugualmente,*
huiler entièrement LEP *oliare interamente,*
huiler éventuellement LEP *oliare eventualmente,*
huiler généreusement CVF *oliare generosamente,*
huiler immédiatement CA *oliare immediatamente,*
huiler largement LEP *oliare largamente,*
huiler la viande LCR *oliare la carne,*

huiler la fond de la lèchefrite **CA** *oliare il fondo della leccarda,*

huiler légèrement **GLC** *oliare leggermente,*

huiler parfaitement **CC** *oliare perfettamente,*

huiler préalablement **LCR** *oliare prima di tutto,*

huiler rapidement **LEP** *oliare rapidamente,*

huiler régulièrement **CA** *oliare regolarmente,*

huiler ses mains **CVF** *oliare le proprie mani,*

huiler seulement **LEP** *oliare solamente,*

huiler soigneusement **CC** *oliare accuratamente,*

huiler toujours **LEP** *oliare sempre,*

huiler une grille **CC** *oliare una griglia,*

huiler une plaque de four **GLC** *oliare una piastra di forno,*

huiler un plateau **CVF** *oliare un vassoio,*

huiler une poêle **CA** *oliare una padella,*

huiler une tourtière **CC** *oliare una tortiera,*

huiler un gaufrier **LEP** *oliare una ciadiera,*

huiler uniformément **CVF** *oliare uniformemente,*

huiler uniquement **CC** *oliare unicamente,*

huiler un moule à tarte **GLC** *oliare una tortiera,*

huiler un papier sulfurisé **LEP** *oliare una carta da forno,*

huiler un peu **CA** *oliare un poco,*

huiler un plan de travail **CC** *oliare un piano di lavoro,*

huiler un plat **GLC** *oliare un piatto,*

huiler un poisson **CVF** *oliare un pesce,*

huiler un rôti **LEP** *oliare un arrosto,*

humecter [ymekte] **v.tr.** mouiller quelque chose, l'imprégner légèrement, **umettare**, **inumidire**.

humecter assez **CVF** *inumidire abbastanza,*

humecter auparavant **LEP** *inumidire prima,*

humecter aussi **CA** *inumidire anche,*

humecter aussitôt **CC** *inumidire subito,*

humecter avant **CVF** *inumidire prima,*

humecter avec de l'eau **LEP** *inumidire con acqua,*

humecter avec de l'huile **CA** *inumidire con olio,*

humecter avec du bouillon **CC** *inumidire con brodo,*

humecter avec du café **CVF** *inumidire con caffè,*

humecter avec du jus de citron **LEP** *inumidire con succo di limone,*

humecter avec du sirop **CC** *inumidire con sciroppo,*

humecter avec du vin **CA** *inumidire con vino,*

humecter avec le blanc d'œuf **CC** *inumidire con l'albume,*

humecter avec un pinceau **CA** *inumidire con un pennello,*

humecter bien **LEP** *inumidire bene,*

humecter complètement **CC** *inumidire completamente,*

humecter continuellement **CC** *inumidire continuamente,*

humecter convenablement **CVF** *inumidire opportunamente,*

humecter correctement **LEP** *inumidire correttamente,*

humecter d'abord **CA** *inumidire dapprima,*

humecter davantage **CC** *inumidire maggiormente,*

humecter d'eau la tôle du four **GLC** *inumidire d'acqua la lamiera del forno,*

humecter délicatement **LEP** *inumidire delicatamente,*

humecter de mayonnaise **CC** *inumidire con maionese,*

humecter de sauce **CVF** *inumidire con salsa,*

humecter immédiatement **CC** *inumidire immediatamente,*

humecter la mie de pain **LCR** *inumidire la mollica,*

humecter légèrement une pâte au pinceau **GLC** *inumidire leggermente una pasta con un pennello,*

humecter les bords d'une pâte pour les souder **LCR** *inumidire i bordi di una pasta per saldarli,*

humecter préalablement **CA** *inumidire prima di tutto,*

humecter soigneusement **CVF** *inumidire accuratamente,*

humecter vos mains **GLC** *inumidire le vostre mani,*

humecter une plaque *LEP inumidire una piastra,*
humecter une terrine *CA inumidire una terrina,*
humecter un rôti avec son jus de cuisson *cc inumidire un arrosto con il suo sugo di cottura;*
humidifier [ymidifje] *v.tr.* ajouter un liquide à un mets, *inumidire.*
humidifier assez *cc inumidire abbastanza,*
humidifier auparavant *cvf inumidire prima,*
humidifier aussi *LEP inumidire anche,*
humidifier aussitôt *CA inumidire subito,*
humidifier avant *cc inumidire prima,*
humidifier bien *LEP inumidire bene,*
humidifier complètement *LEP inumidire completamente,*
humidifier continuellement *cvf inumidire continuamente,*
humidifier convenablement *CA inumidire opportunamente,*
humidifier correctement *cc inumidire correttamente,*
humidifier d'abord *LEP inumidire dapprima,*
humidifier davantage *LEP inumidire maggiormente,*
humidifier délicatement *cvf inumidire delicatamente,*
humidifier directement *CA inumidire direttamente,*
humidifier doucement *cc inumidire dolcemente,*
humidifier également *LEP inumidire ugualmente,*
humidifier encore *LEP inumidire ancora,*
humidifier ensuite *cc inumidire poi,*
humidifier entièrement *LEP inumidire interamente,*
humidifier éventuellement *cc inumidire eventualmente,*
humidifier fréquemment *LEP inumidire frequentemente,*
humidifier immédiatement *cvf inumidire immediatamente,*
humidifier légèrement *CA inumidire leggermente,*

humidifier les tranches de pain avec du bouillon *LCR inumidire le fette di pane con del brodo,*
humidifier les bords d'une abaisse *GLC inumidire i bordi di una sfoglia,*
humidifier légèrement *LCR inumidire leggermente,*
humidifier une mousseline *GLC inumidire una mussola,*
humidifier un torchon *GLC inumidire un canovaccio;*
hydrater [idrate] *v.tr.* incorporer, mettre un liquide dans une substance solide pour les mélanger, *mettere un liquido in una sostanza solida per mescolarli, idratare.*
hydrater assez *LCR idratare abbastanza,*
hydrater auparavant *cvf idratare prima,*
hydrater aussi *LEP idratare anche,*
hydrater aussitôt *cc idratare subito,*
hydrater avant *CA idratare prima,*
hydrater bien *cc idratare bene,*
hydrater continuellement *LEP idratare continuamente,*
hydrater convenablement *cc idratare opportunamente,*
hydrater correctement *cvf idratare correttamente,*
hydrater d'abord *CA idratare dapprima,*
hydrater davantage *cc idratare maggiormente,*
hydrater délicatement *GLC idratare delicatamente,*
hydrater des cubes de bouillon *LEP idratare dei cubi per brodo,*
hydrater directement *cc idratare direttamente,*
hydrater doucement *CA idratare dolcemente,*
hydrater également *cc idratare ugualmente,*
hydrater encore *cc idratare ancora,*
hydrater ensuite *LEP idratare poi,*
hydrater éventuellement *GLC idratare eventualmente,*
hydrater fréquemment *CA idratare frequentemente,*
hydrater immédiatement *LEP idratare immediatamente,*

hydrater la farine *LEP idratare la farina,*
hydrater la gélatine *LEP idratare la gelatina,*
hydrater la levure *cc idratare il lievito,*
hydrater légèrement *cc idratare leggermente,*
hydrater préalablement *LCR idratare prima di tutto,*
hydrater rapidement *CVF idratare rapidamente,*
hydrater seulement *CA idratare solamente,*
hydrater soigneusement *GLC idratare accuratamente,*
hydrater souvent *LEP idratare spesso,*
hydrater toujours *cc idratare sempre,*
hydrater uniquement *CVF idratare unicamente,*
hydrater un peu *cc idratare un poco;*

i

imbiber [ĕbibe] *v.tr.* mouiller pour faire pénétrer un liquide dans une préparation afin de lui donner du moelleux et du parfum, **inzuppare, intridere.**

imbiber abondamment *LEP inzuppare abbondantemente,*

imbiber à l'aide d'un pinceau *CVF inzuppare servendosi di un pennello,*

imbiber auparavant *CA inzuppare prima,*

imbiber aussi *CC inzuppare anche,*

imbiber aussitôt *CC inzuppare subito,*

imbiber avant *CC inzuppare prima,*

imbiber avec le bouillon les tranches de pain *LCR inzuppare col brodo le fette di pane,*

imbiber bien *LEP inzuppare bene,*

imbiber complètement *LEP inzuppare completamente,*

imbiber copieusement *LEP inzuppare copiosamente,*

imbiber d'abord *CA inzuppare dapprima,*

imbiber d'alcool *GLC inzuppare con alcol,*

imbiber dans le chocolat *CC inzuppare nel cioccolato,*

imbiber de café *CA inzuppare con caffè,*

imbiber de crème *LEP inzuppare di crema,*

imbiber de jus de citron *LCR inzuppare con succo di limone,*

imbiber de lait *GLC inzuppare con latte,*

imbiber délicatement *CA inzuppare delicatamente,*

imbiber de liqueur *CC inzuppare con liquore,*

imbiber de sirop *CVF inzuppare con sciroppo,*

imbiber directement *CA inzuppare direttamente,*

imbiber doucement *LEP inzuppare dolcemente,*

imbiber également *CA inzuppare ugualmente,*

imbiber encore *LEP inzuppare ancora,*

imbiber ensemble *CVF inzuppare insieme,*

imbiber ensuite *LEP inzuppare poi,*

imbiber entièrement *CC inzuppare interamente,*

imbiber éventuellement *CA inzuppare eventualmente,*

imbiber excessivement *LEP inzuppare eccessivamente,*

imbiber généreusement *CVF inzuppare generosamente,*

imbiber largement *LCR inzuppare bene,*

imbiber légèrement *CVF inzuppare leggermente,*

imbiber lentement *CC inzuppare lentamente,*

imbiber le pain *LEP inzuppare il pane,*

imbiber longuement *LEP inzuppare a lungo,*

imbiber parfaitement *CA inzuppare perfettamente,*

imbiber pendant un certain temps *CC inzuppare per un determinato tempo,*

imbiber préalablement *CC inzuppare prima di tutto,*

imbiber progressivement *GLC inzuppare progressivamente,*

imbiber rapidement *GLC inzuppare rapidamente,*

imbiber régulièrement *CC inzuppare regolarmente,*

imbiber seulement *CC inzuppare solamente,*

imbiber soigneusement *CA inzuppare accuratamente,*

imbiber toujours *CC inzuppare sempre,*

imbiber un baba de rhum *CVF inzuppare un baba di rum,*

imbiber un biscuit *LCR inzuppare un biscotto,*

imbiber une génoise *CC inzuppare una pasta genovese,*

imbiber une pâtisserie avec du sirop *LEP inzuppare un dolce con dello sciroppo,*

imbiber un gâteau *LCR inzuppare una torta,*

imbiber uniquement *CC inzuppare unicamente,*

imbiber un peu *CC inzuppare un poco;*

immerger [imɛʁʒɛ] *v.tr.* mettre entièrement dans l'eau ou dans quelqu'autre liquide, [immergere](#), [affondare](#).

immerger attentivement *LEP immergere attentamente*,

immerger auparavant *CA immergere prima*,

immerger aussi *cc immergere anche*,

immerger aussitôt *cc immergere subito*,

immerger avant *CA immergere prima*,

immerger bien *LEP immergere bene*,

immerger complètement *cc immergere completamente*,

immerger d'abord *cc immergere dapprima*,

immerger dans la sauce *LCR immergere nella salsa*,

immerger dans le sirop *GLC immergere nello sciroppo*,

immerger dans l'huile chaude *CVF immergere nell'olio caldo*,

immerger délicatement *CA immergere delicatamente*,

immerger directement *CVF immergere direttamente*,

immerger doucement *cc immergere dolcemente*,

immerger également *CA immergere ugualmente*,

immerger ensuite *LEP immergere poi*,

immerger entièrement *CVF immergere interamente*,

immerger éventuellement *cc immergere eventualmente*,

immerger fréquemment *CA immergere frequentemente*,

immerger immédiatement *LEP immergere immediatamente*,

immerger légèrement *LEP immergere leggermente*,

immerger longuement *LEP a immergere lungo*,

immerger parfaitement *CVF immergere perfettamente*,

immerger partiellement *cc immergere in parte*,

immerger pendant un certain temps *LCR immergere per un certo tempo*,

immerger préalablement *immergere prima di tutto*,

immerger rapidement *GLC immergere rapidamente*,

immerger seulement *CA immergere solamente*,

immerger soigneusement *cc immergere accuratamente*,

immerger souvent *LEP immergere spesso*,

immerger toujours *CVF immergere sempre*,

immerger une laitue plusieurs fois pour la laver *LCR immergere più volte una lattuga per lavarla*,

immerger rapidement *GLC immergere rapidamente*,

immerger uniquement *cc immergere unicamente*,

immerger un peu *CA immergere un poco*;

imprégner [ɛ̃preɲɛ] *v.tr.* faire pénétrer dans une substance un fluide, un arôme qui s'y répandent, s'y diffusent, [impregnare](#), [intridere](#), [imbevere](#).

imprégner abondamment *CVF impregnare abbondantemente*,

imprégner auparavant *cc impregnare prima*,

imprégner aussi *CA impregnare anche*,

imprégner aussitôt *LEP impregnare subito*,

imprégner avant *LEP impregnare prima*,

imprégner beaucoup *CVF impregnare molto*,

imprégner bien *cc impregnare bene*,

imprégner complètement *CA impregnare completamente*,

imprégner d'abord *cc impregnare dapprima*,

imprégner d'assaisonnement *cc impregnare di condimento*,

imprégner délicatement *cc intridere delicatamente*,

imprégner de sauce *GLC intridere con salsa*,

imprégner d'huile une pâte *LCR intridere d'olio una pasta*,

imprégner également *CVF impregnare ugualmente*,

imprégner ensuite *CA impregnare poi*,

imprégner entièrement *CVF impregnare interamente*,

imprégner éventuellement cc *impregnare eventualmente,*
imprégner immédiatement CA *impregnare immediatamente,*
imprégner largement cc *impregnare largamente,*
imprégner la viande des parfums d'une garniture LCR *impregnare la carne degli aromi di un contorno,*
imprégner légèrement CVF *impregnare leggermente,*
imprégner parfaitement CA *impregnare perfettamente,*
imprégner préalablement cc *impregnare prima di tutto,*
imprégner soigneusement CVF *impregnare accuratamente,*
imprégner uniquement cc *impregnare unicamente,*
imprégner un peu LEP *impregnare un poco;*
imprégner (s') [sɛ̃preɲe] v.pron.intr. se pénétrer, s'imbiber de quelque chose, **imprégner** *impregnarsi.*
s'imprégner aussitôt LEP *impregnarsi subito,*
s'imprégner bien GLC *impregnarsi bene,*
s'imprégner directement CA *impregnarsi direttamente,*
s'imprégner d'une sauce GLC *impregnarsi di una salsa,*
s'imprégner entièrement LEP *impregnarsi interamente,*
s'imprégner généreusement cc *impregnarsi generosamente,*
s'imprégner immédiatement CA *impregnarsi immediatamente,*
s'imprégner légèrement LEP *impregnarsi leggermente,*
s'imprégner parfaitement cc *impregnarsi perfettamente,*
s'imprégner rapidement LEP *impregnarsi rapidamente,*
s'imprégner uniformément CA *impregnarsi uniformemente,*
tourner la marmite pour que les poissons s'imprègnent des parfums LCR *mescolare la*

marmitta affinché i pesci s'impregnino degli aromi;

imprimer [ɛ̃prime] v.tr. transmettre un mouvement à un objet, **imprimer** *imprimere.*
imprimer délicatement cc *imprimere delicatamente,*
imprimer directement LEP *imprimere direttamente,*
imprimer doucement cc *imprimere dolcemente,*
imprimer également LEP *imprimere ugualmente,*
imprimer énergiquement cc *imprimere energicamente,*
imprimer rapidement LEP *imprimere rapidamente,*
imprimer soigneusement LEP *imprimere accuratamente,*
imprimer une rotation au sautoir pour enrober les légumes LCR *imprimere una rotazione al tegame per ricoprire le verdure,*
imprimer uniformément LEP *imprimere uniformemente,*
imprimer uniquement cc *imprimere unicamente,*
imprimer un peu LEP *imprimere un poco,*
imprimer vigoureusement cc *vigorosamente,*
imprimer vivement LEP *imprimere vivamente;*
inciser [ɛ̃size] v.tr. faire des incisions, **inciser** *incidere.*
inciser attentivement LEP *incidere attentamente,*
inciser auparavant CVF *incidere prima,*
inciser aussi CA *incidere anche,*
inciser aussitôt cc *incidere subito,*
inciser avant LEP *incidere prima,*
inciser avec des ciseaux LEP *incidere con delle forbici,*
inciser avec un couteau LCR *incidere con un coltello,*
inciser bien cc *incidere bene,*
inciser complètement cc *incidere completamente,*
inciser correctement LEP *incidere correttamente,*
inciser d'abord LEP *incidere dapprima,*

inciser délicatement **CA** *incidere delicatamente,*
inciser des aubergines **LEP** *incidere delle melanzane,*
inciser des châtaignes **LEP** *incidere delle castagne,*
inciser des pommes circulairement *incidere delle mele circolarmente,*
inciser des marrons **GLC** *incidere delle castagne,*
inciser des pommes **CC** *incidere delle mele,*
inciser des pommes de terre **CA** *incidere delle patate,*
inciser des tomates **LEP** *incidere dei pomodori,*
inciser directement **CVF** *incidere direttamente,*
inciser doucement **CC** *incidere dolcemente,*
inciser également **CA** *incidere ugualmente,*
inciser en croisillon **LEP** *incidere a croce,*
inciser en croix **CA** *incidere a croce,*
inciser en diagonale **LEP** *incidere in diagonale,*
inciser entièrement **LEP** *incidere interamente,*
inciser éventuellement **CC** *incidere eventualmente,*
inciser horizontalement **LCR** *incidere orizzontalmente,*
inciser immédiatement **CVF** *incidere immediatamente,*
inciser la peau d'une volaille **GLC** *incidere la pelle di un pollame,*
inciser légèrement **LEP** *incidere leggermente,*
inciser le lobe d'un foie **CC** *incidere il lobo di un fegato,*
inciser le magret **CVF** *incidere il filetto d'anatra,*
inciser le pain **CA** *incidere il pane,*
inciser les pavés de bar **CC** *incidere i tranci di spigola,*
inciser les saucisses **LEP** *incidere le salsicce,*
inciser parfaitement **CC** *incidere perfettamente,*
inciser préalablement **LEP** *incidere prima di tutto,*
inciser rapidement **LEP** *incidere rapidamente,*
inciser régulièrement **CA** *incidere regolarmente,*

inciser soigneusement **CC** *incidere accuratamente,*
inciser transversalement **LEP** *incidere trasversalmente,*
inciser une pâte **CC** *incidere una pasta,*
inciser une pâtisserie **GLC** *incidere un dolce,*
inciser une viande **LCR** *incidere una carne,*
inciser un fruit **GLC** *incidere un frutto,*
inciser un gigot **GLC** *incidere un cosciotto,*
inciser uniquement **LEP** *incidere unicamente,*
inciser un oignon **CC** *incidere una cipolla,*
inciser un peu **CC** *incidere un poco,*
inciser un poisson **LCR** *incidere un pesce,*
inciser verticalement **LEP** *incidere verticalmente;*
incliner [ɛ̃kline] **v.tr.** pencher légèrement, **inclinare.**
incliner graduellement **CC** *inclinare gradualmente,*
incliner la poêle pour étaler une crêpe **LCR** *inclinare la padella per stendere una crêpe,*
incliner légèrement **LEP** *inclinare leggermente,*
incliner le manche de la casserole en tous sens **CVF** *inclinare il manico della casseruola in tutti le parti,*
incliner lentement **LEP** *inclinare lentamente,*
incliner un moule pour bien étaler le caramel **LCR** *inclinare uno stampo per stendere bene il caramello;*
incorporer [ɛ̃kɔʁpɔʁe] **v.tr.** mélanger intimement une substance avec une autre, de façon à obtenir un tout homogène, **incorporare.**
incorporer à la spatule **CC** *incorporare con una spatola,*
incorporer alors **LCR** *incorporare in quel momento,*
incorporer au fouet **LCR** *incorporare con la frusta,*
incorporer aussi **CC** *incorporare anche,*
incorporer aussitôt **LEP** *incorporare subito,*
incorporer à une sauce **LCR** *incorporare ad una salsa,*
incorporer bien **GLC** *incorporare bene,*
incorporer complètement **CC** *incorporare completamente,*

incorporer d'abord *LEP incorporare dapprima,*
incorporer de la crème *LCR incorporare della crema,*
incorporer de la farine *GLC incorporare della farina,*
incorporer de l'huile *LCR incorporare dell'olio,*
incorporer délicatement *GLC incorporare delicatamente,*
incorporer des épices *CC incorporare delle spezie,*
incorporer des légumes *LCR incorporare delle verdure,*
incorporer des œufs *GLC incorporare delle uova,*
incorporer directement *CC incorporare direttamente,*
incorporer doucement *GLC incorporare dolcemente,*
incorporer du beurre *GLC incorporare del burro,*
incorporer du hachis *LCR incorporare del trito,*
incorporer du lait *GLC incorporare del latte,*
incorporer du piment en poudre *GLC incorporare del pepe in polvere,*
incorporer du sel *CVF incorporare del sale,*
incorporer du sucre *GLC incorporare dello zucchero,*
incorporer également *CA incorporare ugualmente,*
incorporer encore *LEP incorporare ancora,*
incorporer *CVF énergiquement CC incorporare energicamente,*
incorporer ensemble *CC incorporare insieme,*
incorporer ensuite *LCR incorporare in seguito,*
incorporer le liquide de cuisson *GLC incorporare il liquido di cottura,*
incorporer entièrement *CA incorporare interamente,*
incorporer éventuellement *LEP incorporare eventualmente,*
incorporer facilement *CVF incorporare facilmente,*
incorporer graduellement *CC incorporare gradualmente,*

incorporer grossièrement *LEP incorporare sommariamente,*
incorporer immédiatement *CA incorporare immediatamente,*
incorporer intimement *CC incorporare intimamente,*
incorporer la levure *CC incorporare il lievito,*
incorporer légèrement *LEP incorporare leggermente,*
incorporer lentement *CC incorporare lentamente,*
incorporer les ingrédients *CA incorporare gli ingredienti,*
incorporer méticuleusement *CVF incorporare meticolosamente,*
incorporer parfaitement *GLC incorporare perfettamente,*
incorporer petit à petit *LEP incorporare a poco a poco,*
incorporer peu à peu *LCR incorporare poco a poco,*
incorporer préalablement *CC incorporare prima di tutto,*
incorporer principalement *LEP incorporare principalmente,*
incorporer progressivement *GLC incorporare progressivamente,*
incorporer rapidement *GLC incorporare rapidamente,*
incorporer régulièrement *LEP incorporare regolarmente,*
incorporer séparément *GLC incorporare separatamente,*
incorporer seulement *CC incorporare solamente,*
incorporer soigneusement *GLC incorporare accuratamente,*
incorporer successivement *GLC incorporare successivamente,*
incorporer totalement *GLC incorporare totalmente,*
incorporer un bouillon *GLC incorporare un brodo,*
incorporer une sauce *GLC incorporare una salsa,*

incorporer un fumet *LCR incorporare un fumetto,*

incorporer uniquement *CVF incorporare unicamente,*

incorporer un peu *CA incorporare un poco,*

incorporer vigoureusement *CA incorporare vigorosamente,*

incorporer vivement *CVF incorporare vivamente;*

incruster [ɛ̃kryste] *v.tr.* **1.** imprimer en creux des motifs décoratifs sur la surface d'un gâteau, *fare con un coltello degli elementi decorativi su una torta, una crostata.*

incruster avec un couteau *CC decorare con un coltello,*

incruster délicatement *LEP decorare delicatamente,*

incruster des cakes *CA decorare dei cake,*

incruster des entremets *LEP decorare degli entremets,*

incruster ensuite *CC decorare poi,*

incruster entièrement *CC decorare interamente,*

incruster légèrement *LEP decorare leggermente,*

incruster soigneusement *CC decorare accuratamente,*

incruster un gâteau de morceaux de chocolat *LEP decorare una torta con pezzetti di cioccolato,*

2. décorer un gâteau, un entremets avec des rondelles de citron incrustées dans la pâte, *decorare una torta con rondelle di limone.*

incruster délicatement *LEP decorare delicatamente,*

incruster ensuite *CC decorare poi,*

incruster entièrement *CC decorare interamente,*

incruster légèrement *LEP decorare leggermente,*

incruster soigneusement *CC decorare accuratamente,*

incruster un gâteau *LEP decorare una torta;*

indiquer [ɛ̃dike] *v.tr.* marquer quelque chose, *indicare.*

le thermomètre indique la température de 120° *GLC il termometro indica la temperatura di 120°;*

infuser [ɛ̃fyze] *v.tr.* verser un liquide bouillant sur une substance aromatique pour le parfumer, *far un infuso, lasciare in infusione.*

infuser à couvert *LCR fare un infuso con il coperchio,*

infuser à découvert *GLC fare un infuso senza coperchio,*

infuser aussitôt *CC fare subito un infuso,*

infuser complètement *CC lasciare completamente in infusione,*

infuser de la cannelle dans du vin rouge *GLC fare un infuso di cannella nel vino rosso,*

infuser de la menthe *CVF fare un infuso di menta,*

infuser de la vanille dans du lait *LCR fare un infuso di vaniglia nel latte,*

infuser délicatement *LEP lasciare delicatamente in infusione,*

infuser directement *LEP lasciare direttamente in infusione,*

infuser du café *CC fare un infuso di caffè,*

infuser du thé *GLC fare un infuso di tè,*

infuser longuement *LEP lasciare a lungo in infusione,*

infuser pendant un certain temps *GLC fare un infuso per un certo tempo,*

infuser préalablement *CC lasciare prima di tutto in infusione,*

infuser une tisane *CA preparare una tisana;*

ingérer [ɛ̃ʒere] *v.tr.* manger, *ingerire, ingoiare, mangiare.*

ingurgiter [ɛ̃gyʁʒite] *v.tr.* avaler rapidement et en grande quantité des aliments, des boissons, *ingurgitare.*

insérer [ɛ̃sere] *v.tr.* introduire quelque chose dans quelque chose, *inserire.*

insérer attentivement *CC inserire attentamente,*

insérer auparavant *CA inserire prima,*

insérer aussi *LEP inserire anche,*

insérer aussitôt *LEP inserire subito,*

insérer avant *LEP inserire prima*,
insérer bien *CVF inserire bene*,
insérer complètement *CC inserire completamente*,
insérer d'abord *LEP inserire dapprima*,
insérer délicatement *CVF inserire delicatamente*,
insérer des feuilles de laurier dans le poisson *LCR inserire delle foglie di alloro nel pesce*,
insérer directement *CC inserire direttamente*,
insérer doucement *CVF inserire dolcemente*,
insérer également *LEP inserire ugualmente*,
insérer entièrement *CC inserire interamente*,
insérer le couteau entre les deux valves d'une coquille Saint-Jacques pour l'ouvrir *LCR inserire il coltello tra le due valve di una capasanta per aprirla*,
insérer légèrement *CC inserire leggermente*,
insérer lentement *LEP inserire lentamente*,
insérer méticuleusement *LEP inserire meticolosamente*,
insérer minutieusement *CC inserire minuziosamente*,
insérer parfaitement *LEP inserire perfettamente*,
insérer partiellement *LEP inserire in parte*,
insérer préalablement *CC inserire prima di tutto*,
insérer rapidement *CA inserire rapidamente*,
insérer soigneusement *CVF inserire accuratamente*;

intégrer [ĕtegre] *v.tr.* incorporer, faire entrer dans un ensemble, *integrare, incorporare*.

intégrer à une préparation *CVF integrare ad un preparato*,
intégrer auparavant *GLC integrare prima*,
intégrer aussi *CA integrare anche*,
intégrer aussitôt *CC integrare subito*,
intégrer avant *LEP integrare prima*,
intégrer bien *LEP integrare bene*,
intégrer complètement *LEP integrare completamente*,
intégrer correctement *LEP integrare correttamente*,
intégrer d'abord *LEP integrare dapprima*,

intégrer délicatement *CVF integrare delicatamente*,
intégrer ensuite *LEP integrare poi*,
intégrer entièrement *LEP integrare interamente*,
intégrer éventuellement *LEP integrare eventualmente*,
intégrer parfaitement *CC integrare perfettamente*,
intégrer successivement *CA integrare successivamente*,
intégrer totalement *GLC integrare totalmente*,
intégrer uniformément *LEP integrare uniformemente*;

intercaler [ĕterkale] *v.tr.* introduire quelque chose dans un ensemble organisé, entre deux autres choses, *inserire, intercalare*.

intercaler auparavant *GLC inserire prima*,
intercaler aussi *CA inserire anche*,
intercaler aussitôt *CC inserire subito*,
intercaler avant *LEP inserire prima*,
intercaler bien *CC inserire bene*,
intercaler complètement *LEP inserire completamente*,
intercaler correctement *LEP inserire correttamente*,
intercaler d'abord *CC inserire dapprima*,
intercaler délicatement *CVF inserire delicatamente*,
intercaler des oignons *LCR inserire delle cipolle*,
intercaler des quartiers de citron *GLC inserire dei pezzi di limone*,
intercaler des tranches de fromage entre les pommes de terre *CA inserire delle fette di formaggio tra le patate*,
intercaler ensuite *LEP inserire poi*,
intercaler entièrement *LEP inserire interamente*,
intercaler éventuellement *CVF inserire eventualmente*,
intercaler les macarons avec des feuilles d'aluminium *CC intercalare i macaron con fogli di alluminio*,
intercaler parfaitement *LEP inserire perfettamente*,

intercaler soigneusement CVF *inserire accuratamente,*
intercaler successivement CA *inserire successivamente,*
intercaler totalement GLC *inserire totalmente,*
intercaler toujours CC *inserire sempre,*
intercaler uniformément LEP *inserire uniformemente,*
intercaler uniquement CC *inserire unicamente,*
intercaler un peu CC *inserire un poco;*
interrompre [ɛ̃tɛrɔ̃pr] v.tr. cesser de faire ce qu'on était en train de faire, *interrompere.*
interrompre alors CC *interrompere allora,*
interrompre aussitôt GLC *interrompere subito,*
interrompre avant CC *interrompere prima,*
interrompre complètement CVF *interrompere completamente,*
interrompre directement CC *interrompere direttamente,*
interrompre éventuellement LEP *interrompere eventualmente,*
interrompre immédiatement LEP *interrompere immediatamente,*
interrompre la cuisson GLC *interrompere la cottura,*
interrompre rapidement CC *interrompere rapidamente,*
interrompre totalement CA *interrompere totalmente;*
invertir [ɛ̃tɛrvɛrtir] v.tr. renverser l'ordre des éléments, mettre une chose à la place d'une autre, *invertire, scambiare.*
invertir aussitôt CC *invertire subito,*
invertir avant CC *invertire prima,*
invertir délicatement LEP *invertire delicatamente,*
invertir ensuite CC *invertire poi,*
invertir la place des tranches de jambon GLC *scambiare il posto delle fette di prosciutto,*
invertir régulièrement GLC *invertire regolarmente,*
invertir totalement LEP *invertire totalmente,*
invertir toujours CC *invertire sempre;*

introduire [ɛ̃tʁɔdʁiʁ] v.tr. ajouter quelque chose à un ensemble, *introdurre, aggiungere.*
introduire attentivement CVF *introdurre attentamente,*
introduire auparavant CA *introdurre prima,*
introduire aussi CC *introdurre anche,*
introduire aussitôt LEP *introdurre subito,*
introduire avant CVF *introdurre prima,*
introduire bien CA *introdurre bene,*
introduire complètement LEP *introdurre completamente,*
introduire d'abord LEP *introdurre dapprima,*
introduire de l'ail dans le gigot LCR *introdurre dell'aglio nel cosciotto,*
introduire délicatement CVF *introdurre delicatamente,*
introduire des ingrédients CC *introdurre degli ingredienti,*
introduire directement CA *introdurre direttamente,*
introduire doucement CC *introdurre dolcemente,*
introduire également LEP *introdurre ugualmente,*
introduire ensemble LEP *introdurre insieme,*
introduire ensuite GLC *introdurre poi,*
introduire entièrement CVF *introdurre interamente,*
introduire éventuellement CA *introdurre eventualmente,*
introduire facilement CC *introdurre facilmente,*
introduire immédiatement LEP *introdurre immediatamente,*
introduire la crème CA *introdurre la crema,*
introduire la farine CC *introdurre la farina,*
introduire la lame d'un couteau à huîtres dans la séparation des deux valves pour ouvrir une huître LCR *introdurre la lama di un coltello da ostriche nella separazione delle due valve per aprire un'ostrica,*
introduire la sauce CC *introdurre la salsa,*
introduire rapidement LEP *introdurre rapidamente,*
introduire soigneusement CA *introdurre accuratamente,*

introduire totalement cc *introdurre totalmente,*
introduire toujours *LEP introdurre sempre;*
isoler [izɔle] *v.tr.* séparer quelque chose de ce qui l'entoure, *isolare.*
isoler auparavant cc *isolare prima,*
isoler bien *GLC isolare bene,*
isoler complètement *GLC isolare completamente,*
isoler correctement *LEP isolare correttamente,*
isoler d'abord *CA isolare dapprima,*
isoler de l'air en versant de l'huile *GLC isolare dall'aria versando olio,*
isoler entièrement *CVF isolare interamente,*
isoler éventuellement *LEP isolare eventualmente,*
isoler hermétiquement cc *isolare ermeticamente,*
isoler immédiatement *LEP isolare immediatamente,*
isoler parfaitement *LCR isolare perfettamente,*
isoler préalablement cc *isolare prima di tutto,*
isoler soigneusement *CVF isolare accuratamente,*
isoler toujours *LEP isolare sempre,*
isoler un aliment avec du papier aluminium pour le congeler *LCR isolare un alimento con carta alluminio per congelarlo,*
isoler uniquement *LEP isolare unicamente;*

j

jaffer [ʒafe] *v.intr.* v. manger

jaunir [ʒoniʁ] *v.tr.* v. dorer

jeter [ʒte] *v.tr.* **1.** se débarrasser de quelque chose, la mettre aux ordures, **gettare, buttare.**

jeter complètement **CVF** *buttare completamente,*

jeter directement **CA** *buttare direttamente,*

jeter également **cc** *buttare anche,*

jeter ensuite **LEP** *buttare poi,*

jeter entièrement **cc** *buttare interamente,*

jeter éventuellement **CVF** *buttare eventualmente,*

jeter immédiatement **LEP** *buttare immediatamente,*

jeter la graisse de cuisson **LCR** *buttare il grasso di cottura,*

jeter l'eau de cuisson **LCR** *buttare l'acqua di cottura,*

jeter le gras **GLC** *buttare il grasso,*

jeter les intestins des poissons **LCR** *buttare gli intestini dei pesci,*

jeter les noyaux des fruit **GLC** *buttare i noccioli dei frutti,*

jeter successivement **cc** *buttare successivamente,*

jeter totalement **CA** *buttare totalmente,*

jeter toujours **LEP** *buttare sempre;*

2. envoyer, laisser ou faire tomber, **buttare, gettare.**

jeter directement **CVF** *gettare direttamente,*

jeter également **LEP** *gettare ugualmente,*

jeter en pluie la farine **LCR** *gettare a pioggia la farina,*

jeter ensuite **cc** *gettare poi,*

jeter entièrement **cc** *gettare interamente,*

jeter éventuellement **cc** *gettare eventualmente,*

jeter immédiatement **CVF** *gettare immediatamente,*

jeter les crevettes dans le bouillon **LEP** *gettare i gamberetti nel brodo,*

jeter le riz dans l'eau bouillante **LCR** *buttare il riso nell'acqua bollente,*

jeter les escargots dans le bouillon **GLC** *buttare le lumache nel brodo,*

jeter les pâtes dans l'eau bouillante **GLC** *buttare la pasta nell'acqua bollente,*

jeter les pommes de terre dans l'huile brûlante **LCR** *buttare le patate nell'olio bollente,*

jeter parfaitement **CVF** *gettare perfettamente,*

jeter préalablement **LEP** *gettare prima di tutto,*

jeter rapidement **cc** *gettare rapidamente,*

jeter régulièrement **cc** *gettare regolarmente,*

jeter soigneusement **CA** *gettare accuratamente,*

jeter successivement **LEP** *gettare successivamente,*

jeter totalement **LEP** *gettare totalmente,*

jeter toujours **cc** *gettare sempre;*

joindre [ʒwɛ̃dʁ] *v.tr.* v. ajouter

jointoyer [ʒwɛ̃twaje] *v.tr.* boucher les interstices des pâtisseries avec de la crème pour les rendre plus lisses et plus présentables, **lisciare con crema delle preparazioni di pasticceria per renderle più lisce e presentabili.**

jointoyer avec une spatule **LEP** *lisciare con una spatola,*

jointoyer bien **cc** *lisciare bene,*

jointoyer correctement **cc** *lisciare correttamente,*

jointoyer délicatement **LEP** *lisciare delicatamente,*

jointoyer entièrement **LEP** *lisciare interamente,*

jointoyer finement **cc** *lisciare finemente,*

jointoyer légèrement **cc** *lisciare leggermente,*

jointoyer parfaitement **LEP** *lisciare perfettamente,*

jointoyer régulièrement cc *lisciare regolarmente,*
jointoyer uniformément LEP *lisciare uniformemente,*
jointoyer un gâteau avec de la crème LEP *lisciare una torta con della crema;*
jouer à la polka [ʒwe a la pɔlka] *v.intr.* (pop) v. manger
jouer des dominos [ʒwe le dɔmino] *v.intr.* (pop) v. manger
jouer des mandibules [ʒwe de mɔdibyl] *v.intr.* (pop) v. manger
juger [ʒyʒe] *v.intr.* se faire une idée de quelque chose, l'imaginer, *giudicare, valutare.*
juger la cuisson en piquant avec un couteau GLC *valutare la cottura pungendo con un coltello;*
juter [ʒyte] *v.intr.* rendre, laisser couler du jus, *dar succo.*
juter abondamment cc *dar abbondantemente succo,*
juter aussitôt LEP *dar subito succo,*
juter beaucoup LCR *dar molto succo,*
juter bien cc *dar succo bene,*
juter complètement LEP *dar succo completamente,*
juter directement cc *dar direttamente succo,*
juter doucement LEP *dar dolcemente succo,*
juter un peu cc *dar poco succo,*
un citron qui jute LCR *un limone che dà succo,*
une orange qui jute LCR *un'arancia che dà succo,*
une viande qui jute GLC *una carne che dà succo,*
un fruit qui jute GLC *un frutto che dà succo,*
un rôti qui jute GLC *un arrosto che dà succo;*

L

laisser [lese] *v.tr.* garder, réserver, **lasciare**.
laisser au chaud *cvf lasciare al caldo*,
laisser au frais *cc lasciare al fresco*,
laisser au froid *glc lasciare al freddo*,
laisser aussitôt *ca lasciare subito*,
laisser avant *cvf lasciare prima*,
laisser beaucoup *cc lasciare molto*,
laisser bien *cc lasciare bene*,
laisser complètement *cc lasciare completamente*,
laisser d'abord *ca lasciare dapprima*,
laisser davantage *cvf lasciare maggiormente*,
laisser délicatement *cc lasciare delicatamente*,
laisser des champignons entiers *glc lasciare dei funghi interi*,
laisser directement *ca lasciare direttamente*,
laisser encore *cc lasciare ancora*,
laisser ensemble *cc lasciare insieme*,
laisser en attente *cvf lasciare in attesa*,
laisser ensuite *cc lasciare poi*,
laisser entièrement *cc lasciare interamente*,
laisser éventuellement *cvf lasciare eventualmente*,
laisser immédiatement *ca lasciare immediatamente*,
laisser la porte du four entrouverte *glc lasciare la porta del forno semiaperta*,
laisser parfaitement *cc perfettamente*,
laisser rapidement *cvf lasciare rapidamente*,
laisser refroidir *glc lasciare raffreddare*,
laisser soigneusement *cc lasciare accuratamente*,

laisser une morue à l'eau pour la faire dessaler *lcr lasciare un baccalà nell'acqua per farlo dissalare*,
laisser uniquement *ca lasciare unicamente*,
laisser un peu *ca lasciare un poco*;
lamer [lame] *v.tr.* entailler le dessus d'une pâte avant l'enfournement, **incidere la pasta prima di infornarla**.
lamer avant *cc incidere prima*,
lamer doucement *lep incidere dolcemente*,
lamer délicatement *cc incidere delicatamente*,
lamer soigneusement *lep incidere accuratamente*;
laminer [lamine] *v.tr.* allonger une pâte à l'aide d'un laminoir afin de l'amener à une épaisseur voulue, **laminare una pasta allo spessore desiderato**.
laminer assez *cvf laminare abbastanza*,
laminer aussitôt *lep laminare subito*,
laminer avant *ca laminare prima*,
laminer beaucoup *cc laminare molto*,
laminer bien *lep laminare bene*,
laminer avec un rouleau à pâtisserie *cvf laminare con un matterello*,
laminer correctement *lep laminare correttamente*,
laminer d'abord *cvf laminare dapprima*,
laminer délicatement *cc laminare delicatamente*,
laminer directement *ca laminare direttamente*,
laminer doucement *lep laminare dolcemente*,
laminer également *cc laminare ugualmente*,
laminer finement *lep laminare finemente*,
laminer fortement *cc laminare fortemente*,
laminer légèrement *ca laminare leggermente*,
laminer parfaitement *cc laminare perfettamente*,
laminer régulièrement *lep laminare regolarmente*,
laminer soigneusement *ca laminare accuratamente*,
laminer si possible *glc laminare se possibile*,
laminer une abaisse *glc laminare una sfoglia*,
laminer une bande de pâte *glc laminare una striscia di pasta*,

laminer uniquement *LEP laminare unicamente*;
laquer [lake] *v.tr.* enduire de sauce aigre-douce, *laccare*.
laquer à l'aide d'un pinceau *LEP laccare aiutandosi con un pennello*,
laquer au four *cc laccare nel forno*,
laquer au miel *cvf laccare con miele*,
laquer auparavant *cc laccare prima*,
laquer avec du vin *cc laccare con vino*,
laquer avec la sauce *LEP laccare con la salsa*,
laquer avec le caramel *LEP laccare con caramello*,
laquer bien *LEP laccare bene*,
laquer complètement *LEP laccare completamente*,
laquer délicatement *cc laccare delicatamente*,
laquer ensuite *LEP laccare poi*,
laquer entièrement *ca laccare interamente*,
laquer parfaitement *LEP laccare perfettamente*,
laquer préalablement *LEP laccare prima di tutto*,
laquer soigneusement *cvf laccare accuratamente*,
laquer un canard *ca laccare un'anatra*,
laquer un filet de porc *LEP laccare un filetto di maiale*,
laquer un gigot *cc laccare un cosciotto*,
laquer une viande *cvf laccare una carne*,
laquer un poisson *cc laccare un pesce*,
laquer un poulet *ca laccare un pollo*;
larder [larde] *v.tr.* garnir de lardons l'intérieur d'une pièce de viande, d'un poisson ou d'un légume, *lardellare, lardare, steccare*.
larder à la lardoire *LCR lardellare con un lardatoio*,
larder attentivement *cc lardellare attentamente*,
larder auparavant *cc lardellare prima*,
larder aussi *LEP lardellare anche*,
larder aussitôt *LEP lardellare subito*,
larder avant *LEP lardellare prima*,
larder avec du jambon *LCR lardellare con prosciutto*,
larder avec une aiguille à larder *GLC lardellare con un ago per lardellare*,
larder bien *cc lardellare bene*,

larder d'abord *cc lardellare dapprima*,
larder délicatement *LEP lardellare delicatamente*,
larder ensuite *cc lardellare poi*,
larder généreusement *LEP lardellare generosamente*,
larder immédiatement *LEP lardellare immediatamente*,
larder légèrement *cc lardellare leggermente*,
larder parfaitement *LEP lardellare perfettamente*,
larder préalablement *LEP lardellare prima di tutto*,
larder principalement *cc lardellare principalmente*,
larder soigneusement *LEP lardellare accuratamente*,
larder un canard *ca lardellare un'anatra*,
larder un carré de porc *cc lardellare una lombata di maiale*,
larder une viande *cvf lardellare una carne*,
larder uniquement *cc lardellare unicamente*,
larder un poisson *cvf lardellare un pesce*,
larder un poulet *GLC lardellare un pollo*,
larder un rôti *cc lardellare un arrosto*;
laver [lave] *v.tr.* nettoyer avec un liquide, généralement de l'eau, *lavare*.
laver abondamment *GLC lavare abbondantemente*,
laver à l'eau froide *GLC lavare con acqua fredda*,
laver attentivement *LEP lavare attentamente*,
laver auparavant *cc lavare prima*,
laver aussi *cc lavare anche*,
laver aussitôt *LEP lavare subito*,
laver avant *cc lavare prima*,
laver beaucoup *LEP lavare molto*
laver bien *LEP lavare bene*,
laver complètement *LEP lavare completamente*,
laver d'abord *cc lavare dapprima*,
laver davantage *LEP lavare maggiormente*,
laver délicatement *cc lavare delicatamente*,
laver directement *ca lavare direttamente*,
laver doucement *cvf lavare dolcemente*,
laver également *cvf lavare ugualmente*,
laver encore *ca lavare ancora*,

laver énergiquement cc *lavare energicamente*,
laver ensemble LEP *lavare insieme*,
laver ensuite LEP *lavare poi*,
laver entièrement cc *lavare interamente*,
laver éventuellement CA *lavare eventualmente*,
laver facilement LEP *lavare facilmente*,
laver fréquemment CVF *lavare frequentemente*,
laver immédiatement cc *lavare immediatamente*,
laver la carpe CA *lavare la carpa*,
laver la chicorée frisée LEP *lavare l'insalata riccia*,
laver la ciboulette cc *lavare l'erba cipollina*,
laver la laitue GLC *lavare la lattuga*,
laver la mâche cc *lavare il soncino*,
laver la marjolaine cc *lavare la maggiorana*,
laver la menthe LEP *lavare la menta*,
laver la CA *lavare il merluzzo*,
laver la perche cc *lavare il pesce persico*,
laver la raie cc *lavare la razza*,
laver la salade GLC *lavare l'insalata*,
laver la sauge LEP *lavare la salvia*,
laver la scarole cc *lavare la scarola*,
laver la sole cc *lavare la sogliola*,
laver le basilic LEP *lavare il basilico*,
laver le bar cc *lavare il branzino*,
laver le brochet CA *lavare il luccio*,
laver le canard LEP *lavare l'anatra*,
laver le céleri CA *lavare il sedano*,
laver le cerfeuil LCR *lavare il cerfoglio*,
laver le chou-fleur cc *lavare il cavolfiore*,
laver le congre GLC *lavare il grongo*,
laver le cresson LEP *lavare il crescione*,
laver légèrement cc *lavare leggermente*,
laver le loup de mer LEP *lavare il branzino*,
laver le merlan cc *lavare il nasello*,
laver le mérrou LEP *lavare la cernia*,
laver le persil CA *lavare il prezzemolo*,
laver le poulet avec du citron cc *lavare il pollo con limone*,
laver le poulpe CA *lavare il polpo*,
laver le raisin CVF *lavare l'uva*,
laver le riz CA *lavare il riso*,
laver le romarin cc *lavare il rosmarino*,
laver les abricots cc *lavare le albicocche*,
laver le sandre CVF *lavare il lucioperca*,

laver les anguilles LCR *lavare le anguille*,
laver le saumon cc *lavare il salmone*,
laver les anchois CA *lavare le acciughe*,
laver les araignées de mer cc *lavare le grancevole*,
laver les artichauts CA *lavare i carciofi*,
laver les asperges CVF *lavare gli asparagi*,
laver les aubergines CA *lavare le melanzane*,
laver les betteraves CVF *lavare le barbabietole*,
laver les bettes cc *lavare le bietole*,
laver les brocolis CVF *lavare i broccoli*,
laver les calmars cc *lavare i calamari*,
laver les cardons cc *lavare i cardi*,
laver les carottes CA *lavare le carote*,
laver les cerises cc *lavare le ciliegie*,
laver les champignons GLC *lavare i funghi*,
laver les choux cc *lavare i cavoli*,
laver les choux de Bruxelles CA *lavare i cavolini di Bruxelles*,
laver les citrons cc *lavare i limoni*,
laver les clovisses LEP *lavare le vongole*,
laver les concombres CVF *lavare i cetrioli*,
laver les coquilles Saint-Jacques LEP *lavare le capesante*,
laver les courges CA *lavare le zucche*,
laver les courgettes LEP *lavare le zucchine*,
laver les crabes CA *lavare i granchi*,
laver les crevettes LCR *lavare i gamberetti*,
laver les daurades LEP *lavare le orate*,
laver les endives CA *lavare le indivie*,
laver les épinards GLC *lavare degli spinaci*,
laver les escargots cc *lavare le lumache*,
laver les fenouils LEP *lavare i finocchi*,
laver les feuilles de légume GLC *lavare le foglie di verdura*,
laver les fèves CVF *lavare le fave*,
laver les figues cc *lavare i fichi*,
laver les framboises CVF *lavare i lamponi*,
laver les fraises LEP *lavare le fragole*,
laver les fruits CVF *lavare i frutti*,
laver les grenouilles cc *lavare le rane*,
laver les groseilles cc *lavare i ribes rossi*,
laver les haricots CA *lavare i fagioli*,
laver les haricots verts CA *lavare i fagiolini*,
laver les homards CA *lavare gli astici*,

laver les huîtres *cc lavare le ostriche*,
laver les kakis *ca lavare i kaki*,
laver les kiwis *cc lavare i kiwi*,
laver les langoustes *cvf lavare le aragoste*,
laver les langoustines *ca lavare gli scampi*,
laver les légumes *glc lavare le verdure*,
laver les lentilles *ca lavare le lenticchie*,
laver les mandarines *ca lavare i mandarini*,
laver les maquereaux *cvf lavare gli sgombri*,
laver les moules *lep lavare le cozze*,
laver les muets *cvf lavare i cefali*,
laver les myrtilles *cc lavare i mirtilli*,
laver les nèfles *lep lavare le nespole*,
laver les oignons *cvf lavare le cipolle*,
laver les oranges *ca lavare le arance*,
laver les oursins *cc lavare i ricci di mare*,
laver les palourdes *cc lavare le vongole*,
laver les pamplemousses *cvf lavare i pompelmi*,
laver les pêches *ca lavare le pesche*,
laver les petits pois *cvf lavare i piselli*,
laver les pétoncles *glc lavare i pettini*,
laver les pissenlits *cvf lavare i denti di leone*,
laver les poireaux *cvf lavare i porri*,
laver les poires *cc lavare le pere*,
laver les pois chiches *ca lavare i ceci*,
laver les poissons *glc lavare i pesci*,
laver les poivrons *cc lavare i peperoni*,
laver les pommes *cvf lavare le mele*,
laver les pommes de terre *lep lavare le patate*,
laver les prunes *ca lavare le prugne*,
laver les radis *cc lavare i ravanelli*,
laver les rougets *cvf lavare le triglie*,
laver les sardines *cvf lavare le sardine*,
laver les seiches *lep lavare le seppie*,
laver les tomates *cvf lavare i pomodori*,
laver l'estragon *ca lavare il dragoncello*,
laver les truites *cvf lavare le trote*,
laver le thon *ca lavare il tonno*,
laver le thym *glc lavare il timo*,
laver le turbot *ca lavare il rombo*,
laver longuement *cc lavare a lungo*,
laver l'oseille *glc lavare l'acetosella*,
laver méticuleusement *lep lavare meticolosamente*,
laver parfaitement *cc lavare perfettamente*,

laver préalablement *glc lavare prima*,
laver rapidement *lcr lavare rapidamente*,
laver seulement *lep lavare solamente*,
laver soigneusement *glc lavare accuratamente*,
laver uniquement *lep lavare unicamente*;
lécher (se) les babines [sə leʃe le babin]
v.intr. se régaler en mangeant, *leccarsi i baffi*.
lester (se) [sə leste] *v.pron.* se nourrir, manger, *rifocillarsi, ristorarsi*.
lever [ləve] *v.intr.* gonfler sous l'effet du levain, de la levure, d'un ferment, *lievitare*.
faire lever une pâte pendant un certain temps *lcr far lievitare una pasta per un certo tempo*,
lever correctement *lep lievitare correttamente*,
lever délicatement *cc lievitare delicatamente*,
lever lentement *cc lievitare lentamente*,
lever régulièrement *cvf lievitare regolarmente*,
lever suffisamment *glc lievitare sufficientemente*;
lever [ləve] *v.tr.* **1.** enlever un filet de viande, de poisson, de légume, *staccare filetti di carne, di pesce, di verdure, sfilettare*.
lever attentivement *cvf sfilettare attentamente*,
lever auparavant *ca sfilettare prima*,
lever aussi *cc sfilettare anche*,
lever aussitôt *cvf sfilettare subito*,
lever avant *cc sfilettare prima*,
lever avec un couteau *cvf sfilettare con un coltello*,
lever bien *ca sfilettare bene*,
lever complètement *lep sfilettare completamente*,
lever correctement *cc sfilettare correttamente*,
lever d'abord *cvf sfilettare dapprima*,
lever délicatement *ca sfilettare delicatamente*,
lever directement *lep sfilettare direttamente*,
lever ensuite *lep sfilettare poi*,
lever entièrement *cvf sfilettare interamente*,
lever éventuellement *ca sfilettare eventualmente*,
lever facilement *cc sfilettare facilmente*,

lever immédiatement **CVF** *sfilettare immediatamente,*
lever les filets d'une lutte **LCR** *sfilettare una coda di rospo,*
lever les membres d'une volaille **LCR** *sfilettare gli arti di un volatile,*
lever méticuleusement **CC** *sfilettare meticolosamente,*
lever minutieusement **LEP** *sfilettare minuziosamente,*
lever parfaitement **CVF** *sfilettare perfettamente,*
lever partiellement **CA** *sfilettare in parte,*
lever préalablement **CC** *sfilettare prima di tutto,*
lever principalement **CVF** *sfilettare principalmente,*
lever rapidement **CA** *sfilettare rapidamente,*
lever régulièrement **LEP** *sfilettare regolarmente,*
lever seulement **CVF** *sfilettare solamente,*
lever soigneusement **CC** *sfilettare accuratamente,*
lever uniformément **LEP** *sfilettare uniformemente,*
lever uniquement **CA** *unicamente;*
2. retirer ce qui était fixé, l'ôter, **levare, togliere.**
lever attentivement **LEP** *togliere attentamente,*
lever auparavant **LEP** *togliere prima,*
lever aussi **CA** *togliere anche,*
lever aussitôt **CVF** *togliere subito,*
lever avant **CC** *togliere prima,*
lever avec une cuillère **GLC** *togliere con un cucchiaino,*
lever bien **CC** *togliere bene,*
lever complètement **LEP** *togliere completamente,*
lever correctement **CA** *togliere correttamente,*
lever d'abord **CVF** *togliere dapprima,*
lever délicatement **CC** *togliere delicatamente,*
lever directement **LEP** *togliere direttamente,*
lever doucement **CA** *togliere dolcemente,*
lever également **CVF** *togliere ugualmente,*
lever ensuite **CC** *togliere poi,*
lever entièrement **LEP** *togliere interamente,*

lever éventuellement **CA** *togliere eventualmente,*
lever facilement **CVF** *togliere facilmente,*
lever immédiatement **CC** *togliere immediatamente,*
lever grossièrement **CC** *togliere grossolanamente,*
lever la pulpe d'un fruit **GLC** *togliere la polpa d'un frutto,*
lever légèrement **LEP** *togliere leggermente,*
lever lentement **CVF** *togliere lentamente,*
lever méticuleusement **CA** *togliere meticolosamente,*
lever minutieusement **CC** *togliere minuziosamente,*
lever parfaitement **LEP** *togliere perfettamente,*
lever partiellement **CVF** *togliere in parte,*
lever préalablement **CA** *togliere prima di tutto,*
lever principalement **CVF** *togliere principalmente,*
lever rapidement *togliere rapidamente,*
lever régulièrement **LEP** *togliere regolarmente,*
lever seulement **CA** *togliere solamente,*
lever soigneusement **CVF** *togliere accuratamente,*
lever uniformément **LEP** *togliere uniformemente,*
lever uniquement **CC** *togliere unicamente,*
lever un peu **CA** *togliere un poco;*
libérer [libere] **v.tr.** laisser se manifester, dégager, **liberare, sprigionare.**
libérer aussitôt **GLC** *sprigionare subito,*
libérer bien **CC** *sprigionare bene,*
libérer complètement **CA** *sprigionare completamente,*
libérer correctement **CC** *sprigionare correttamente,*
libérer davantage **CA** *sprigionare maggiormente,*
libérer délicatement **GLC** *sprigionare delicatamente,*
libérer directement **CA** *sprigionare direttamente,*
libérer doucement **LEP** *sprigionare dolcemente,*
libérer également **CC** *sprigionare ugualmente,*
libérer encore **LEP** *sprigionare ancora,*

libérer ensuite *LEP sprigionare poi*,
libérer entièrement *GLC sprigionare interamente*,
libérer éventuellement *CA sprigionare eventualmente*,
libérer facilement *LEP sprigionare facilmente*,
libérer immédiatement *LEP sprigionare immediatamente*,
libérer légèrement *GLC sprigionare leggermente*,
libérer lentement *cc sprigionare lentamente*,
libérer parfaitement *CA sprigionare perfettamente*,
libérer pleinement *GLC sprigionare pienamente*,
libérer préalablement *LEP sprigionare prima di tutto*,
libérer principalement *CA sprigionare principalmente*,
libérer progressivement *LEP sprigionare progressivamente*,
libérer rapidement *GLC sprigionare rapidamente*,
libérer régulièrement *cc sprigionare regolarmente*,
libérer son arôme *GLC sprigionare il proprio aroma*,
libérer un peu *CA sprigionare un poco*;
lier [lje] *v.tr.* **1.** attacher, maintenir ensemble divers éléments, *legare*.
lier attentivement *cc legare attentamente*,
lier auparavant *LEP legare prima*,
lier aussi *cc legare anche*,
lier aussitôt *LEP legare subito*,
lier avant *LEP legare prima*,
lier avec un raphia *CA legare con della raffia*,
lier bien *cvf legare bene*,
lier complètement *CA legare completamente*,
lier correctement *cc legare correttamente*,
lier d'abord *cvf legare dapprima*,
lier délicatement *LEP legare delicatamente*,
lier des poireaux en botte *GLC legare degli asparagi a mazzetto*,
lier ensemble *cvf legare insieme*,
lier ensuite *cc legare poi*,
lier entièrement *CA legare interamente*,

lier éventuellement *LEP legare eventualmente*,
lier immédiatement *cc legare immediatamente*,
lier intimement *cc legare intimamente*,
lier parfaitement *cvf legare perfettamente*,
lier préalablement *LEP legare prima di tutto*,
lier rapidement *LEP legare rapidamente*,
lier soigneusement *CA legare accuratamente*,
lier uniquement *cc legare unicamente*;
2. épaissir une préparation en y ajoutant, au dernier moment, farine, fécule, jaune d'œuf, sang de gibier ou de volaille, etc, *far legare un preparato*.
lier attentivement *cc far legare attentamente*,
lier auparavant *cvf far legare prima*,
lier aussi *CA far legare anche*,
lier aussitôt *cc far legare subito*,
lier avant *LEP far legare prima*,
lier avec de la crème *LCR legare con crema*,
lier avec de la farine *LCR legare con farina*,
lier avec de la fécule *LCR legare con fecola*,
lier avec de la maïzena *LCR legare con maizena*,
lier avec des jaunes d'œufs *LCR legare con tuorli d'uova*,
lier avec de la gelée de viande *GLC legare con gelatina di carne*,
lier avec du beurre *LEP legare con burro*,
lier avec une purée *GLC legare con un purè*,
lier avec un roux *GLC legare con un roux*,
lier bien *cvf far legare bene*,
lier d'abord *cc far legare dapprima*,
lier délicatement *CA far legare delicatamente*,
lier ensuite *LEP far legare poi*,
lier parfaitement *cvf far legare perfettamente*,
lier préalablement *cc legare prima di tutto*,
lier rapidement *LEP legare rapidamente*,
lier soigneusement *CA legare accuratamente*,
lier un consommé *LEP legare un consommé*,
lier une sauce avec du sang *GLC legare una salsa con sangue*,
lier une soupe *CA legare una minestra*,
lier uniquement *LEP legare unicamente*,
lier un potage *LCR legare un potage*,
lier un risotto avec du comté râpé *LCR legare un risotto con comté grattugiato*;

limoner [limɔne] *v.tr.* **1.** passer un poisson dans l'eau bouillante pour enlever le limon dont il est imprégné, *lavare un pesce nell'acqua bollente.*

limoner à l'eau courante *cc lavare con acqua corrente,*

limoner attentivement *LEP lavare attentamente,*

limoner auparavant *LEP lavare prima,*

limoner aussi *cc lavare anche,*

limoner aussitôt *cc lavare subito,*

limoner avant *cc lavare prima,*

limoner bien *LEP lavare bene,*

limoner complètement *GLC lavare completamente,*

limoner correctement *LEP lavare correttamente,*

limoner d'abord *cc lavare dapprima,*

limoner délicatement *LCR lavare delicatamente,*

limoner des soles *cc lavare delle sogliole,*

limoner des truites *cvf lavare delle trote,*

limoner directement *cc lavare direttamente,*

limoner doucement *LEP lavare dolcemente,*

limoner parfaitement *cc lavare perfettamente,*

limoner soigneusement *LCR lavare accuratamente,*

limoner un brochet *LEP lavare un luccio,*

limoner un cabillaud *ca lavare un merluzzo,*

limoner une anguille *cc lavare un'anguilla,*

limoner une barbue *LEP lavare un rombo liscio,*

limoner une carpe *cc lavare una carpa,*

limoner une lamproie *LCR lavare una lampreda,*

limoner une perche *cc lavare un pesce persico,*

limoner une raie *LEP lavare una razza,*

limoner un merlan *ca lavare un nasello,*

limoner un sandre *cc lavare un lucioperca,*

limoner un saumon *cvf lavare un salmone,*

limoner un turbot *ca lavare un rombo,*

limoner vivement *LEP lavare vivamente;*

2. dégorger dans l'eau froide les abats afin d'éliminer toutes les parties sanguinolentes, *pulire frattaglie e rigaglie.*

3. enlever la fine peau de la cervelle, du ris de veau etc, *togliere la membrana dal cervello, dall'animella di vitello.*

limoner le ris de veau *cc togliere la membrana dell'animella di vitello;*

liquéfier [likefje] *v.tr.* rendre liquide, *liquefare, rendere liquido.*

liquéfier délicatement *liquefare delicatamente,*

liquéfier le miel solidifié au bain-marie *LCR rendere liquido il miele solidificato a bagnomaria,*

liquéfier parfaitement *liquefare perfettamente,*

liquéfier soigneusement *liquefare accuratamente;*

lire [lir] *v.tr.* comprendre, interpréter un ensemble de signes, *leggere.*

lire bien *LEP leggere bene,*

lire immédiatement *LEP leggere immediatamente,*

lire la graduation dans un pèse-sirop *GLC leggere la graduazione in un pesa-sciropo;*

lisser [lise] *v.tr.* **1.** battre énergiquement avec un fouet, une crème, une sauce, *battere energicamente una crema, una salsa.*

lisser auparavant *ca battere prima,*

lisser bien *cvf battere bene,*

lisser soigneusement *ca battere accuratamente,*

lisser une crème *cvf battere una crema,*

lisser une sauce *ca battere una salsa;*

2. rendre lisse, plane, la surface d'un entremet à l'aide d'une spatule, *lisciare la superficie di un preparato.*

lisser à la spatule *cvf lisciare con la spatola,*

lisser attentivement *LEP lisciare attentamente,*

lisser auparavant *LEP lisciare prima,*

lisser aussi *cc lisciare anche,*

lisser aussitôt *LEP lisciare subito,*

lisser avant *cc lisciare prima,*

lisser avec soin *ca lisciare con cura,*

lisser avec un couteau *GLC lisciare con un coltello,*

lisser bien *LCR lisciare bene,*

lisser complètement CVF *lisciare completamente,*
lisser d'abord LEP *lisciare dapprima,*
lisser délicatement CA *lisciare delicatamente,*
lisser doucement LEP *lisciare dolcemente,*
lisser ensuite CC *lisciare poi,*
lisser éventuellement LEP *lisciare eventualmente,*
lisser immédiatement CVF *lisciare immediatamente,*
lisser le dessus d'une purée GLC *lisciare il disopra di un purè,*
lisser parfaitement CC *lisciare perfettamente,*
lisser rapidement CC *lisciare rapidamente,*
lisser régulièrement LEP *lisciare regolarmente,*
lisser soigneusement CA *lisciare accuratamente,*
lisser une pâte avec une spatule LCR *lisciare una pasta con una spatola,*
lisser uniformément CC *lisciare uniformemente;*
lustrer [lystre] v.tr. **1.** napper une préparation à l'aide d'un pinceau avec du beurre, du jaune d'œuf, du miel etc. afin de la rendre brillante, *lucidare, rendere una preparazione lucida cospargendola di burro, uovo, miele etc.*
lustrer auparavant LEP *lucidare prima,*
lustrer aussitôt LEP *lucidare subito,*
lustrer avant LEP *lucidare prima,*
lustrer avec un pinceau LCR *lucidare con un pennello,*
lustrer bien CC *lucidare bene,*
lustrer complètement CC *lucidare completamente,*
lustrer d'abord CA *lucidare dapprima,*
lustrer délicatement CVF *lucidare delicatamente,*
lustrer des croûtons LCR *lucidare dei crostini,*
lustrer des truffes avec de la graisse d'oie fondue LCR *lucidare dei tartufi con del grasso d'oca fuso,*
lustrer directement CVF *lucidare direttamente,*
lustrer doucement CC *lucidare dolcemente,*
lustrer également GLC *lucidare ugualmente*
lustrer ensuite CA *lucidare poi,*

lustrer entièrement CVF *lucidare interamente,*
lustrer légèrement CC *lucidare leggermente,*
lustrer parfaitement CA *lucidare perfettamente,*
lustrer préalablement CC *lucidare prima di tutto,*
lustrer soigneusement CC *lucidare accuratamente,*
lustrer une viande CA *lucidare una carne;*
2. recouvrir d'une mince pellicule de gelée une préparation froide, *ricoprire di gelatina una preparazione fredda.*
lustrer auparavant CVF *ricoprire prima,*
lustrer aussi CC *ricoprire anche,*
lustrer aussitôt CA *ricoprire subito,*
lustrer avant GLC *ricoprire prima,*
lustrer bien LEP *ricoprire bene,*
lustrer complètement CC *ricoprire completamente,*
lustrer délicatement GLC *ricoprire delicatamente,*
lustrer doucement LEP *ricoprire dolcemente,*
lustrer directement CC *ricoprire direttamente,*
lustrer également LEP *ricoprire ugualmente,*
lustrer ensuite CVF *ricoprire poi,*
lustrer entièrement LEP *ricoprire interamente,*
lustrer la surface d'un gâteau GLC *ricoprire la superficie di una torta,*
lustrer légèrement CC *ricoprire leggermente,*
lustrer parfaitement GLC *ricoprire perfettamente,*
lustrer préalablement LEP *ricoprire prima di tutto,*
lustrer soigneusement LEP *ricoprire accuratamente,*
lustrer un entremets CVF *ricoprire un entremets,*
lustrer une tarte LEP *ricoprire una torta,*
lustrer uniquement GLC *ricoprire unicamente;*
luter [lyte] v.tr. fermer hermétiquement un récipient, une casserole en les bordant d'un cordon de pâte, *lutare, chiudere ermeticamente un recipiente, una pentola con un rotolo di pasta.*
luter attentivement CC *lutare attentamente,*
luter auparavant CC *lutare prima,*

luter avec du papier d'aluminium **CA** *lutare con carta alluminio*,

luter avec une bande de tissu **CC** *lutare con una striscia di tessuto*,

luter bien **CC** *lutare bene*,

luter complètement **LEP** *lutare completamente*,

luter correctement **LEP** *lutare correttamente*,

luter ensuite **LEP** *lutare poi*,

luter entièrement **LEP** *lutare interamente*,

luter éventuellement **LEP** *lutare eventualmente*,

luter hermétiquement **GLC** *lutare ermeticamente*,

luter parfaitement **CC** *lutare perfettamente*,

luter soigneusement **CC** *lutare accuratamente*,

luter un couvercle avec un petit cordon de pâte **LCR** *lutare un coperchio con un cordoncino di pasta*,

luter une cocotte avec de la pâte **LCR** *lutare una cocotte con della pasta*,

luter une marmite **CC** *lutare una marmitta*,

luter une terrine **LEP** *lutare una terrina*;

lyophiliser [ljɔfilize] **v.tr.** soumettre un produit à la lyophilisation par élimination de l'eau, [liofilizzare](#).

m

macérer [masere] *v.intr.* séjourner, tremper dans un liquide pour être conservé, dissous en partie ou pour que l'un s'imprègne du goût de l'autre, [macerare](#).

macérer [masere] *v.tr.* laisser séjourner dans un liquide des fruits, des légumes ou de la viande, [lasciare a macero](#), [macerare](#).

faire macérer avec le sucre *cvf* [far macerare con lo zucchero](#),

faire macérer les fruits dans le sucre *cc* [far macerare i frutti nello zucchero](#),

laisser macérer à part *glc* [lasciar macerare a parte](#),

laisser macérer auparavant *cc* [lasciar macerare prima](#),

laisser macérer au réfrigérateur *lep* [lasciar macerare in frigorifero](#),

laisser macérer aussi *cc* [lasciar macerare anche](#),

laisser macérer bien *lep* [lasciar macerare bene](#),

laisser macérer complètement *lep* [lasciar macerare completamente](#),

laisser macérer d'abord *lep* [lasciar macerare dapprima](#),

laisser macérer dans l'alcool *lcr* [lasciar macerare nell'alcol](#),

laisser macérer dans la liqueur *lcr* [lasciar macerare nel liquore](#),

laisser macérer dans le sel *lcr* [lasciar macerare nel sale](#),

laisser macérer dans le vin *glc* [lasciar macerare nel vino](#),

laisser macérer dans le sirop *lcr* [lasciar macerare nello sciroppo](#),

laisser macérer davantage *cvf* [lasciar macerare maggiormente](#),

laisser macérer directement *cc* [lasciar macerare direttamente](#),

laisser macérer ensemble *lep* [lasciar macerare insieme](#),

laisser macérer les légumes dans la marinade *lep* [lasciar macerare le verdure nella marinata](#),

laisser macérer longtemps *cc* [lasciar macerare tanto tempo](#),

laisser macérer longuement *cc* [lasciar macerare a lungo](#),

laisser macérer pour conserver *cvf* [lasciar macerare per conservare](#),

laisser macérer pour parfumer *ca* [lasciar macerare per aromatizzare](#),

laisser macérer préalablement *cvf* [lasciar macerare prima di tutto](#),

mettre à macérer des légumes *glc* [mettere a macerare delle verdure](#),

mettre à macérer un certain temps *glc* [mettere a macerare per un certo tempo](#),

mettre à macérer un fruit *lep* [mettere a macerare un frutto](#);

mâcher [maʃe] *v.tr.* broyer un aliment avec les dents, manger, [masticare](#), [mangiare](#).

maintenir [mɛ̃tniʁ] *v.tr.* faire en sorte qu'un état, ne se modifie pas, garder, [mantenere](#).

maintenir à bouillottements *lep* [mantenere a sobbollimento](#),

maintenir attentivement *cc* [mantenere attentamente](#),

maintenir au chaud *lcr* [mantenere al caldo](#),

maintenir au frais *lcr* [mantenere al fresco](#),

maintenir chaud *lcr* [mantenere caldo](#),

maintenir directement *cc* [mantenere direttamente](#),

maintenir éventuellement *lep* [mantenere eventualmente](#),

maintenir la cuisson à feu doux *glc* [mantenere la cottura a fuoco dolce](#),

maintenir la cuisson pendant un certain temps *CA* *mantenere la cottura per un certo tempo*,

maintenir l'ébullition *LEP* *mantenere l'ebollizione*,

maintenir parfaitement *CC* *mantenere perfettamente*,

maintenir soigneusement *LEP* *mantenere accuratamente*,

maintenir tiède *GLC* *mantenere tiepido*,

maintenir une chaleur douce *LCR* *mantenere un calore dolce*,

maintenir uniquement *CC* *mantenere unicamente*,

maintenir un plat au chaud *GLC* *mantenere un piatto al caldo*;

maîtriser [metrize] *v.tr.* pouvoir user à son gré d'une technique, *controllare*, *dominare*.

maîtriser aisément *LEP* *controllare facilmente*,

maîtriser bien *CVF* *controllare bene*,

maîtriser complètement *CC* *controllare completamente*,

maîtriser entièrement *CC* *controllare interamente*,

maîtriser facilement *CVF* *controllare facilmente*,

maîtriser la cuisson *CVF* *controllare la cottura*,

maîtriser le feu *CVF* *controllare il fuoco*,

maîtriser les temps de cuisson *CA* *controllare i tempi di cottura*,

maîtriser parfaitement *CVF* *controllare perfettamente*;

malaxer [malakse] *v.tr.* pétrir pour amollir ou pour mêler intimement, *malassare*, *mescolare*, *impastare*.

malaxer à la fourchette *LCR* *mescolare con la forchetta*,

malaxer à la main *CA* *malassare con le mani*,

malaxer au pilon *GLC* *malassare con un pestello*,

malaxer bien *LCR* *malassare bene*,

malaxer continuellement *CC* *malassare continuamente*,

malaxer correctement *LEP* *malassare correttamente*,

malaxer d'abord *CC* *malassare dapprima*,

malaxer délicatement *LEP* *malassare delicatamente*,

malaxer directement *CC* *malassare direttamente*,

malaxer doucement *LEP* *malassare dolcemente*,

malaxer du beurre *GLC* *malassare del burro*,

malaxer également *CVF* *malassare ugualmente*,

malaxer encore *CA* *malassare ancora*,

malaxer énergiquement *LEP* *malassare energicamente*,

malaxer ensemble *CVF* *malassare insieme*,

malaxer ensuite *CA* *malassare poi*,

malaxer immédiatement *LEP* *malassare immediatamente*,

malaxer intimement *CC* *malassare intimamente*,

malaxer le roquefort avec le beurre *GLC* *malassare il roquefort con il burro*,

malaxer parfaitement *CC* *malassare perfettamente*,

malaxer préalablement *CC* *malassare prima di tutto*,

malaxer soigneusement *LCR* *malassare accuratamente*,

malaxer une farce *LCR* *malassare una farcia*,

malaxer une pâte *GLC* *malassare una pasta*,

malaxer uniquement *LEP* *malassare unicamente*,

malaxer un mélange *CC* *malassare un miscuglio*,

malaxer un pâté *GLC* *malassare un pâté*,

malaxer vigoureusement *LEP* *malassare vigorosamente*;

manchonner [mãʃɔne] *v.tr.* dégager l'extrémité d'un os pour la présentation, *disossare una lombata d'agnello, di maiale, di pollo etc. per favorirne la presentazione*.

manchonner auparavant *GLC* *disossare prima*,

manchonner bien *CC* *disossare bene*,

manchonner correctement *LEP* *disossare correttamente*,

manchonner d'abord cc *disossare dapprima*,
manchonner délicatement LEP *disossare delicatamente*,
manchonner ensuite LEP *disossare poi*,
manchonner les pattes d'un lapin LCR *disossare le zampe d'un coniglio*,
manchonner parfaitement LEP *disossare perfettamente*,
manchonner pour dégager une papillote LCR *disossare per ricavare una papillote*,
manchonner préalablement cc *disossare prima di tutto*,
manchonner soigneusement GLC *disossare accuratamente*,
manchonner un carré d'agneau LEP *disossare un carré d'agnello*,
manchonner une côtelette GLC *disossare una cotoletta*;
mangeotter [mãʒɔtɛ] v.tr. manger sans appétit, du bout des dents, **mangiucchiare**.
manger [mãʒɛ] v.intr. absorber des aliments quelconques, **mangiare**
manger à la cantine *mangiare in mensa*,
manger à la carte *mangiare alla carta*,
manger à la cuisine *mangiare in cucina*,
manger à prix fixe *mangiare a prezzo fisso*,
manger à sa faim *mangiare a sazietà*,
manger à satiété *mangiare a sazietà*,
manger au restaurant *mangiare al ristorante*,
manger avec appétit *mangiare con appetito*,
manger avec avidité *mangiare con avidità*,
manger avec excès *mangiare con eccesso*,
manger avec glotonnerie *mangiare con ingordigia*,
manger avec ses doigts *mangiare con le dita*,
manger bien *mangiare bene*,
manger beaucoup *mangiare molto*,
manger chaud *mangiare caldo*,
manger comme quatre *mangiare per quattro*,
manger de bon appétit *mangiare con appetito*,
manger debout *mangiare in piedi*,
manger en compagnie *mangiare in compagnia*,
manger en silence *mangiare in silenzio*,
manger froid *mangiare freddo*,

manger glotonnement *mangiare con ingordigia*,
manger gras *mangiare di grasso*,
manger lentement *mangiare lentamente*,
manger maigre *mangiare di magro*,
manger mal *mangiare male*,
manger peu *mangiare poco*,
manger sans avoir faim *mangiare senza fame*,
manger seul *mangiare solo*,
manger trop *mangiare troppo*,
manger vite *mangiare in fretta*;
manger [mãʒɛ] v.tr. absorber un aliment, faire un repas, **mangiare**.
manger de la purée *mangiare purè*,
manger de la viande *mangiare carne*,
manger des fruits *mangiare dei frutti*,
manger des gâteaux *mangiare dolci*,
manger des légumes *mangiare verdure*,
manger des œufs *mangiare delle uova*,
manger des pommes de terre *mangiare delle patate*,
manger des tartines *mangiare delle tartine*,
manger de tout *mangiare di tutto*,
manger du fromage *mangiare del formaggio*,
manger du pain *mangiare del pane*,
manger du poisson *mangiare del pesce*,
manger les restes *mangiare i resti*;
manger à belle dents [mãʒɛ a bɛl dã] v.intr. se bâfrer, **mangiare a quattro palmenti**.
manger à en crever [mãʒɛ a ẽ krøvɛ] v.intr. manger avec excès, **mangiare da scoppiare**.
manger à la bonne franquette [mãʒɛ a la bõn frãkɛt] v.intr. recevoir des invités en toutes simplicité, **mangiare alla buona**.
manger à la fortune du pot [mãʒɛ a la fõrtyn dy pɔ] v.intr. v. manger à la bonne franquette.
manger à la table qui recule [mãʒɛ a la tabl ki røkyl] v.intr. ne pas manger ou très peu manger, **mangiare poco o niente**.

manger à s'en faire sauter la sous-ventrière [mãʒe a sã fɛʀ sote la suvãtrijɛʀ]

v.intr. v. bâfrer.

manger avec les chevaux de bois

[mãʒe avek le ʃəvo də bwa] *v.intr.* se passer de manger, [digiunare](#).

manger à ventre déboutonné [mãʒe a vãʀ debutɔne] *v.intr.* v. bâfrer.

manger des briques [mãʒe de brik]

v.intr. n'avoir presque rien à manger, [non avere quasi niente da mangiare](#).

manger des clarinettes [mãʒe de klarinet]

v.intr. v. manger des clopinettes.

manger des clopinettes [mãʒe de klɔpinet]

v.intr. se nourrir de peu de chose, [mangiare poca cosa](#).

manger de toutes ses dents [mãʒe də tut se dã]

v.intr. v. manger à belles dents.

manger du bout des dents [mãʒe dy bu de dã]

v.intr. manger sans appétit, [mangiare svogliatamente](#).

manger comme un chancre [mãʒe kɔm ɛ̃ ʃãkr]

v.intr. manger énormément, [abbuffarsi](#).

manger comme un cochon [mãʒe kɔm ɛ̃ kɔʃɔ]

v.intr. manger très salement, [mangiare come un maiale](#).

manger comme un loup [mãʒe kɔm ɛ̃ lu]

v.intr. manger énormément, [mangiare come un lupo](#).

manger comme un ogre [mãʒe kɔm ɛ̃ ɔgr]

v.intr. manger énormément, [mangiare come un lupo, come un orco](#).

manger comme un oiseau [mãʒe kɔm ɛ̃ wazo]

v.intr. manger très peu, [mangiare come un uccellino](#).

manger par cœur [mãʒe par kœʀ]

v.intr. se passer de manger, [digiunare](#).

manger sur le pouce [mãʒe syr lə pus]

v.intr. manger en vitesse sans se mettre à

table, [mangiare di fretta senza mettersi a tavola](#).

manger un morceau [mãʒe œ̃ mɔʀso]

v.intr. prendre un casse-croûte, [faire uno spuntino](#).

manier [manje] *v.tr.* pétrir à la main, [lavorare, impastare a mano](#).

manier auparavant *GLC* [lavorare prima](#),

manier bien *CVF* [lavorare bene](#),

manier délicatement *GLC* [lavorare delicatamente](#),

manier intimement *CVF* [impastare intimamente](#),

manier le beurre avec du persil *GLC* [lavorare il burro con del prezzemolo](#),

manier le beurre avec des anchois *GLC* [lavorare il burro con delle acciughe](#),

manier le beurre avec la farine *GLC* [lavorare il burro con la farina](#),

manier préalablement *LEP* [lavorare prima di tutto](#),

manier soigneusement *LEP* [lavorare accuratamente](#);

marander [marãde] *v.intr.* dans l'Est de la

France, manger, prendre un casse-croûte, nell'Est della Francia, [mangiare, far merenda](#).

marbrer [marbre] *v.tr.* opération qui

permet de former sur la surface supérieure de certaines pâtisseries des veines colorées rappelant l'aspect du marbre, [marmorizzare dei dolci](#).

marbrer au chocolat *LEP* [marmorizzare con cioccolato](#),

marbrer avant *LEP* [marmorizzare prima](#),

marbrer délicatement *CC* [marmorizzare delicatamente](#),

marbrer ensuite *LEP* [marmorizzare poi](#),

marbrer légèrement *CC* [marmorizzare leggermente](#),

marbrer parfaitement *CC* [marmorizzare perfettamente](#),

marbrer soigneusement *CC* [marmorizzare accuratamente](#),

marbrer un gâteau *LEP* [marmorizzare una torta](#),

marbrer une crème anglaise avec du chocolat
LEP marmorizzare una crema inglese con del cioccolato,

marbrer uniquement cc *marmorizzare unicamente;*

marier [marje] *v.tr.* accorder, associer, mêler intimement, harmonieusement, assortir, combinare, sposare.

marier bien cc *sposare bene,*

marier ensemble *LEP sposare insieme,*

marier le poisson à la salade *CA sposare il pesce all'insalata,*

marier parfaitement *LEP sposare perfettamente,*

marier uniquement cc *sposare unicamente;*

mariner [marine] *v.tr.* mettre un aliment dans la saumure ou dans un liquide condimenté pour le conserver et pour lui donner du goût, *marinare.*

faire mariner auparavant *LEP far marinare prima,*

faire mariner au frais *LCR far marinare al fresco,*

faire mariner au réfrigérateur cc *far marinare nel frigorifero,*

faire mariner bien *CVF far marinare bene,*

faire mariner complètement *CA far marinare completamente,*

faire mariner d'abord *CVF far marinare dapprima,*

faire mariner dans du rhum *CA far marinare nel rum,*

faire mariner dans l'alcool *LEP far marinare nell'alcol,*

faire mariner dans la sauce *LCR far marinare nella salsa,*

faire mariner dans la saumure *GLC far marinare nella salamoia,*

faire mariner dans le bouillon *LCR far marinare nel brodo,*

faire mariner dans le lait *LEP far marinare nel latte,*

faire mariner dans le vin *GLC far marinare nel vino,*

faire mariner dans le vinaigre *LEP far marinare nell'aceto,*

faire mariner dans l'huile *GLC far marinare nell'olio,*

faire mariner ensemble *CVF far marinare insieme,*

faire mariner la viande cc *far marinare la carne,*

faire mariner le gibier *CVF far marinare la selvaggina,*

faire mariner le lapin *CA far marinare il coniglio,*

faire mariner le lièvre cc *far marinare la lepre,*

faire mariner le poisson cc *far marinare il pesce,*

faire mariner le poulet *LEP far marinare il pollo,*

faire mariner les escalopes de dinde dans un mélange de citron et d'huile d'olive cc *far marinare le scaloppine di tacchino in un miscuglio di limone e olio d'oliva,*

faire mariner les fruits cc *far marinare i frutti,*

faire mariner les huîtres au jus de citron *LCR far marinare le ostriche nel succo di limone,*

faire mariner les légumes *CVF far marinare le verdure,*

faire mariner les morceaux de sanglier *LEP far marinare i pezzi di cinghiale,*

faire mariner les noix de Saint-Jacques *LEP far marinare le capesante,*

faire mariner le thon *CVF far marinare il tonno,*

faire mariner longtemps cc *far marinare tanto tempo,*

faire mariner longuement cc *far marinare a lungo,*

faire mariner parfaitement *CA far marinare perfettamente,*

faire mariner pendant un certain temps *CA far marinare per un certo tempo,*

faire mariner uniquement *LEP far marinare unicamente,*

mariner au besoin *LCR marinare all'occorrenza;*

marquer [marke] *v.tr.* 1. signaler quelque chose par un signe, *segnare, marcare.*

marquer auparavant *CVF* *segnare prima*,
marquer avec un couteau *GLC* *segnare con un coltello*,
marquer bien *CC* *segnare bene*,
marquer d'abord *LEP* *segnare dapprima*,
marquer délicatement *LEP* *segnare delicatamente*,
marquer également *CC* *segnare ugualmente*,
marquer en biais *GLC* *segnare in sbieco*,
marquer légèrement *CC* *segnare leggermente*,
marquer parfaitement *CVF* *segnare perfettamente*,
marquer préalablement *CC* *segnare prima di tutto*,
marquer une pâte *GLC* *segnare una pasta*;
2. préparer un aliment avant sa cuisson, *preparare un alimento per la cottura*.
marquer auparavant *CA* *preparare prima*,
marquer bien *LEP* *preparare bene*,
marquer d'abord *LEP* *preparare dapprima*,
marquer délicatement *GLC* *preparare delicatamente*,
marquer également *GLC* *preparare ugualmente*,
marquer les côtes d'agneau *LCR* *preparare le costate d'agnello*,
marquer préalablement *CC* *preparare prima di tutto*,
marquer soigneusement *CA* *preparare accuratamente*;
3. réunir dans un ustensile de cuisson tous les ingrédients nécessaires à la confection d'un plat, *mettere insieme in un utensile da cucina tutti gli ingredienti occorrenti per la realizzazione di un piatto*.
4. démarrer une cuisson, *iniziare una cottura*.
marquer en cuisson [marke ã kujsõ] *v.tr.*
donner une coloration à un aliment, donner une consistance croustillante sur la partie externe de l'élément à cuire, *far colorare un alimento, dare una consistenza croccante alla parte esterna di un elemento prima di cuocerlo*.
marquer en cuisson le poulet *CC* *far colorare il pollo prima di cuocerlo*,

marquer en cuisson les écrevisses *CC* *far colorare i gamberi prima di cuocerli*,
marquer en cuisson les bananes *CC* *far colorare le banane prima di cuocerle*,
marquer en cuisson les galettes *LEP* *far colorare le focacce prima di cuocerle*,
marquer en cuisson les légumes *LEP* *far colorare le verdure prima di cuocerle*,
marquer en cuisson les pièces de viande *CC* *far colorare i pezzi di carne prima di cuocerli*,
marquer en cuisson les pommes *CC* *far colorare le mele prima di cuocerle*,
marquer en cuisson les tournedos *LEP* *far colorare i tournedos prima di cuocerli*,
marquer les champignons en cuisson *CC* *far colorare i funghi prima di cuocerli*,
marquer les rognons en cuisson *LEP* *far colorare i rognoni prima di cuocerli*;
masquer [maske] *v.tr.* **1.** couvrir un mets avec une sauce épaisse, une crème, une gélatine, *ricoprire di salsa, crema, gelatina*.
masquer assez *GLC* *ricoprire abbastanza*,
masquer auparavant *CA* *ricoprire prima*,
masquer aussi *LEP* *ricoprire anche*,
masquer aussitôt *CVF* *ricoprire subito*,
masquer avant *CC* *ricoprire prima*,
masquer avec du beurre *LEP* *ricoprire con burro*,
masquer avec une gelée *LEP* *ricoprire con una gelatina*,
masquer avec une purée *LCR* *ricoprire con un purè*,
masquer avec une sauce *LCR* *ricoprire con una salsa*,
masquer beaucoup *CC* *ricoprire molto*,
masquer bien *CC* *ricoprire bene*,
masquer complètement *CA* *ricoprire completamente*,
masquer correctement *CVF* *ricoprire correttamente*,
masquer d'abord *CA* *ricoprire dapprima*,
masquer davantage *LEP* *ricoprire maggiormente*,
masquer de chocolat *CA* *ricoprire di cioccolato*,

masquer de mousse cc *ricoprire di mousse*,
masquer délicatement CVF *ricoprire delicatamente*,
masquer directement LEP *ricoprire direttamente*,
masquer doucement CA *ricoprire dolcemente*,
masquer également CVF *ricoprire ugualmente*,
masquer entièrement CVF *ricoprire interamente*,
masquer légèrement LEP *ricoprire leggermente*,
masquer parfaitement CC *ricoprire perfettamente*,
masquer soigneusement CVF *ricoprire accuratamente*,
masquer un biscuit LCR *ricoprire un biscotto*,
masquer un dessert de crème LCR *ricoprire un dolce di crema*,
masquer un entremets CVF *ricoprire un entremets*,
masquer une tarte d'un coulis GLC *ricoprire una torta con una passata*,
masquer une pâtisserie de sucre GLC *ricoprire un dolce di zucchero*,
masquer uniformément CC *ricoprire uniformemente*,
masquer uniquement LEP *ricoprire unicamente*;
2. dissimuler un goût, une odeur par un goût ou une odeur plus forts, **mascherare**.
masquer bien LEP *mascherare bene*,
masquer difficilement CA *mascherare difficilmente*,
masquer éventuellement CA *mascherare eventualmente*,
masquer légèrement CVF *mascherare leggermente*,
masquer le goût amer avec du sucre LEP *mascherare il sapore amaro con zucchero*,
masquer le goût avec du jus de citron CC *mascherare il sapore con succo di limone*,
masquer le goût avec du poivre CC *mascherare il sapore con del pepe*,
masquer le goût de la viande CC *mascherare il sapore della carne*,

masquer parfaitement LEP *mascherare perfettamente*,
masquer partiellement CVF *mascherare in parte*,
masquer un peu LEP *mascherare un poco*;
masser [mase] v.tr. **1.** pétrir du plat de la main ou du bout des doigts, **premere con le mani, impastare**.
masser bien CA *premere bene con le mani*,
masser continuellement GLC *premere continuamente con le mani*,
masser délicatement LEP *premere delicatamente con le mani*,
masser doucement CC *premere dolcemente con le mani*,
masser des filets d'anchois avec les doigts pour bien faire sortir le sel LCR *premere con le mani dei filetti d'acciuga per far uscire il sale*,
masser énergiquement CC *premere energicamente con le mani*,
masser ensuite LEP *premere poi con le mani*,
masser légèrement GLC *leggermente con le mani*,
masser lentement CC *premere lentamente con le mani*,
masser longuement CVF *premere a lungo con le mani*,
masser soigneusement LEP *premere accuratamente con le mani*,
masser vigoureusement CC *premere vigorosamente con le mani*,
masser vivement LEP *premere vivamente con le mani*;
2. faire cristalliser un sirop de sucre partiellement ou entièrement, **far cristallizzare uno sciroppo di zucchero**.
mastéguer [mastege] v.intr. v. manger
mastiquer [mastike] v.tr. v. mâcher
mater [mate] v.tr. rendre plus compacte une pâte, **rendere una pasta più compatta**.
mater la pâte GLC *rendere la pasta più compatta*;
maturer [matyre] v.tr. procéder à la maturation, **maturare**.

laisser mûrir au frais **GLC** *lasciar maturare al fresco,*

laisser mûrir pendant un certain temps **LCR** *lasciar maturare per un certo tempo,*

laisser mûrir un foie **LCR** *lasciar maturare un fegato;*

mélanger [melãʒe] **v.tr.** mettre des choses ensemble, les réunir en formant un tout, les combiner, les mélanger, **mischiare, mescolare, rimestare, legare, mantecare.**

mélanger à chaque fois **LCR** *mescolare ogni volta,*

mélanger à l'aide d'un fouet **LCR** *mescolare aiutandosi con una frusta,*

mélanger à la main **LEP** *mescolare a mano,*

mélanger à la spatule **CA** *mescolare con la spatola,*

mélanger à nouveau **GLC** *mescolare di nuovo,*

mélanger attentivement **CC** *mescolare attentamente,*

mélanger au batteur **CVF** *mescolare con il frullino,*

mélanger au fouet **LCR** *mescolare con la frusta,*

mélanger au fur et à mesure **LCR** *mescolare man mano,*

mélanger auparavant **LEP** *mescolare prima,*

mélanger au robot **GLC** *mescolare con il robot da cucina,*

mélanger aussi **GLC** *mescolare anche,*

mélanger aussitôt **CC** *mescolare subito,*

mélanger avant **LEP** *mescolare prima,*

mélanger avec précaution **GLC** *mescolare con precauzione,*

mélanger avec soin **LCR** *mescolare con cura,*

mélanger bien **CA** *mescolare bene,*

mélanger brièvement **CVF** *mescolare brevemente,*

mélanger comme pour une mayonnaise **LCR** *mescolare come per fare una maionese,*

mélanger complètement **CC** *mescolare completamente,*

mélanger continuellement **GLC** *mescolare continuamente,*

mélanger convenablement **GLC** *mescolare opportunamente,*

mélanger d'abord **LEP** *mescolare dapprima,*
mélanger de façon homogène **GLC** *mescolare in modo omogeneo,*

mélanger délicatement **CVF** *mescolare delicatamente,*

mélanger des éléments **GLC** *mescolare degli elementi,*

mélanger des herbes ciselées **LCR** *mescolare delle erbe tagliuzzate,*

mélanger des ingrédients **GLC** *mescolare degli ingredienti,*

mélanger des légumes **GLC** *mescolare delle verdure,*

mélanger des plantes aromatiques **LEP** *mescolare delle piante aromatiche,*

mélanger de temps à autres **LCR** *mescolare di tanto in tanto,*

mélanger directement **CVF** *mescolare direttamente,*

mélanger doucement **LEP** *mescolare dolcemente,*

mélanger du beurre en pommade avec de la farine **LCR** *stemperare del burro nella farina,*

mélanger également **CA** *mescolare ugualmente,*

mélanger encore **GLC** *mescolare ancora,*

mélanger énergiquement **CVF** *mescolare energicamente,*

mélanger ensuite **CC** *mescolare poi,*

mélanger éventuellement **CA** *mescolare eventualmente,*

mélanger grossièrement **CVF** *mescolare sommariamente,*

mélanger immédiatement **LEP** *mescolare immediatamente,*

mélanger intimement **GLC** *mescolare intimamente,*

mélanger la farine et la levure **GLC** *mescolare la farina e il lievito,*

mélanger la salade **GLC** *mescolare l'insalata,*

mélanger l'assaisonnement **LCR** *mescolare il condimento,*

mélanger légèrement **GLC** *mescolare leggermente,*

mélanger longtemps **GLC** *mescolare molto tempo,*

mélanger longuement *CA mescolare a lungo*,
mélanger parfaitement *CVF mescolare perfettamente*,
mélanger peu à peu *CA mescolare a poco a poco*,
mélanger préalablement *CC mescolare prima di tutto*,
mélanger rapidement *LCR mescolare rapidamente*,
mélanger régulièrement *GLC mescolare regolarmente*,
mélanger sans arrêt pour ne pas faire de grumeaux *LCR mescolare senza sosta per non fare grumi*,
mélanger soigneusement *CA mescolare accuratamente*,
mélanger souvent *GLC mescolare spesso*,
mélanger successivement *CC mescolare successivamente*,
mélanger suffisamment *LCR mescolare sufficientemente*,
mélanger un certain temps *CC mescolare un certo tempo*,
mélanger vigoureusement *GLC mescolare vigorosamente*,
mélanger vivement *LCR mescolare intensamente*;
mélanger (se) [səmelãʒe] *v.pron.intr.* se mêler, se fondre, [mescolarsi](#).
remuer plusieurs fois pour que tout se mélange *LCR mischiare più volte affinché tutto si mescoli*,
se mélanger bien *LEP mescolarsi bene*,
se mélanger complètement *CC mescolarsi completamente*,
se mélanger correctement *CA mescolarsi correttamente*,
se mélanger difficilement *CVF mescolarsi difficilmente*,
se mélanger graduellement *LEP mescolarsi gradualmente*,
se mélanger immédiatement *CC mescolarsi immediatamente*,
se mélanger légèrement *CVF mescolarsi leggermente*,

se mélanger lentement *CA mescolarsi lentamente*,
se mélanger parfaitement *LEP mescolarsi perfettamente*,
se mélanger partiellement *CA mescolarsi in parte*,
se mélanger progressivement *CC mescolarsi progressivamente*,
se mélanger rapidement *CVF mescolarsi rapidamente*,
se mélanger régulièrement *CA mescolarsi regolarmente*,
se mélanger souvent *LEP mescolarsi spesso*,
se mélanger suffisamment *CC mescolarsi sufficientemente*,
se mélanger toujours *CA mescolarsi sempre*,
se mélanger totalement *CVF mescolarsi totalmente*,
se mélanger uniformément *CC mescolarsi uniformemente*,
se mélanger uniquement *LEP mescolarsi unicamente*,
se mélanger un peu *CA mescolarsi un poco*;
mêler [mele] *v.tr.* v. mélanger
meringuer [mərɛ̃ʒe] *v.tr.* recouvrir d'une couche de pâte à meringue, [meringare](#).
méringuer petit à petit *GLC meringare a poco a poco*,
méringuer soigneusement *LEP meringare accuratamente*,
meringuer une tarte *GLC meringare una torta*;
mesurer [məzyre] *v.tr.* déterminer, évaluer avec un instrument de mesure, le volume, la superficie, la quantité de quelque chose, [misurare](#), [calcolare](#).
mesurer attentivement *LEP misurare attentamente*,
mesurer avant *CVF misurare prima*,
mesurer avec une balance *LEP misurare con una bilancia*,
mesurer avec une cuillère *LEP misurare con un cucchiaio*,
mesurer avec une tasse *LEP misurare con una tazza*,
mesurer avec un verre doseur *CA misurare con un bicchiere dosatore*,

mesurer bien **GLC** *misurare bene*,
mesurer correctement **LEP** *misurare correttamente*,
mesurer d'abord **CC** *misurare dapprima*,
mesurer des grammes **CVF** *calcolare dei grammi*,
mesurer ensuite **CA** *misurare poi*,
mesurer éventuellement **CC** *misurare eventualmente*,
mesurer la crème **CVF** *calcolare la crema*,
mesurer la farine **LEP** *misurare la farina*,
mesurer la quantité d'eau **LCR** *misurare la quantità d'acqua*,
mesurer le beurre **CC** *calcolare il burro*,
mesurer le volume de riz **GLC** *misurare il volume del riso*,
mesurer méticuleusement **CC** *misurare meticolosamente*,
mesurer minutieusement **LEP** *misurare minuziosamente*,
mesurer parfaitement **CC** *misurare perfettamente*,
mesurer préalablement **LEP** *misurare prima di tutto*,
mesurer 40 cl de lait **CA** *misurare 40 cl di latte*,
mesurer [məzyʁ] **v.intr.** avoir pour mesure, **misurare**.
mettre [mɛtʁ] **v.tr.** **1.** inclure, intégrer, **mettere**, **porre**.
mettre alors **LEP** *mettere allora*,
mettre à part **LCR** *mettere a parte*,
mettre assez **CC** *mettere abbastanza*,
mettre attentivement **LEP** *mettere attentamente*,
mettre au four **GLC** *mettere al forno*,
mettre auparavant **GLC** *mettere innanzitutto*,
mettre aussitôt **GLC** *mettere subito*,
mettre au réfrigérateur **GLC** *mettere in frigorifero*,
mettre correctement **CA** *mettere correttamente*,
mettre d'abord **LCR** *mettere prima*,
mettre dans une marmite **GLC** *mettere in una marmitta*,
mettre dans une sauteuse **GLC** *mettere in una casseruola*,

mettre dans un plat **LEP** *mettere in un piatto*,
mettre dans un saladier **CA** *mettere in una insalatiera*,
mettre de côté **GLC** *mettere da parte*,
mettre délicatement **CVF** *mettere delicatamente*,
mettre des gants **GLC** *mettere dei guanti*,
mettre directement **CC** *mettere direttamente*,
mettre doucement **LEP** *mettere dolcemente*,
mettre également **GLC** *mettere ugualmente*,
mettre encore **CA** *mettere ancora*,
mettre en pots **GLC** *mettere in barattoli*,
mettre ensemble **CVF** *mettere insieme*,
mettre ensuite **CC** *mettere in seguito*,
mettre entièrement **LEP** *mettere interamente*,
mettre éventuellement **LEP** *mettere eventualmente*,
mettre graduellement **CVF** *mettere gradualmente*,
mettre immédiatement **GLC** *mettere immediatamente*,
mettre le lait **LEP** *mettere il latte*,
sel **CVF** *mettere il sale*,
mettre l'huile **CA** *mettere l'olio*,
mettre parfaitement **CA** *mettere perfettamente*,
mettre préalablement **CVF** *mettere prima di tutto*,
mettre principalement **CC** *mettere principalmente*,
mettre progressivement **LEP** *mettere progressivamente*,
mettre rapidement **CA** *mettere rapidamente*,
mettre régulièrement **CC** *mettere regolarmente*,
mettre seulement **LEP** *mettere solamente*,
mettre soigneusement **CVF** *mettere accuratamente*,
mettre sommairement **LEP** *mettere sommariamente*,
mettre souvent **CC** *mettere spesso*,
mettre sur le feu un plat à rôti **LCR** *mettere sul fuoco una teglia per arrostiti*,
mettre trop **CA** *mettere troppo*,
mettre une pâte en boule **LCR** *fare una pallina di pasta*,

mettre uniformément **CA** *mettere uniformemente,*

mettre uniquement **CC** *mettere unicamente,*

mettre un peu **LEP** *mettere un poco*

2. soumettre quelque chose à une action, **mettere.**

mettre à feu doux **LCR** *mettere a fuoco lento,*

mettre à feu vif **LCR** *mettere a fuoco vivo,*

mettre au bain-marie **LCR** *mettere a bagnomaria,*

mettre du thon en charpie **LCR** *spezzettare del tonno,*

mettre en attente **GLC** *mettere in attesa;*

3. mettre la table, mettre le couvert, **apparecchiare la tavola.**

mettre en pommade [mɛtr̥ ɑ̃ pɔmad] **v.tr.** malaxer du beurre ramolli pour lui donner la consistance d'une pommade, **mettere del burro a pomata.**

mettre le beurre en pommade **GLC** *mettere il burro a pomata;*

mettre (se) à table [səmɛtr̥ a tabl] **v.pron.** v. manger.

mettre (s'en) plein la lampe [səmɛtr̥ plɛ la lɑ̃p] **v.pron.** manger abondamment, **mangiare copiosamente.**

mijoter [miʒɔtɛ] **v.tr.** cuire un plat avec soin et lentement à feu très doux, **cuocere a fuoco lento.**

faire mijoter à couvert **LCR** *far cuocere a fuoco lento con il coperchio,*

faire mijoter à découvert **GLC** *far cuocere a fuoco lento senza coperchio,*

faire mijoter à feu moyen **GLC** *far cuocere lentamente a fuoco medio,*

faire mijoter aussitôt **CVF** *far cuocere subito a fuoco lento,*

faire mijoter bien **CC** *far cuocere bene a fuoco lento,*

faire mijoter d'abord **CA** *far cuocere dapprima a fuoco lento,*

faire mijoter délicatement **LEP** *far cuocere delicatamente a fuoco lento,*

faire mijoter directement **CC** *far cuocere direttamente a fuoco lento,*

faire mijoter doucement **GLC** *far cuocere lentamente,*

faire mijoter la soupe **CC** *far cuocere a fuoco lento la zuppa,*

faire mijoter la viande **LEP** *far cuocere a fuoco lento la carne,*

faire mijoter le bouillon **CVF** *far cuocere a fuoco lento il brodo,*

faire mijoter le chou **LEP** *far cuocere a fuoco lento il cavolo,*

faire mijoter légèrement **CVF** *far cuocere leggermente a fuoco lento,*

faire mijoter le lapin **CVF** *far cuocere a fuoco lento il coniglio,*

faire mijoter lentement **LEP** *far cuocere lentamente,*

faire mijoter le poulet **CA** *far cuocere a fuoco lento il pollo,*

faire mijoter les légumes **CVF** *far cuocere a fuoco lento le verdure,*

faire mijoter les poissons **LEP** *far cuocere a fuoco lento i pesci,*

faire mijoter longtemps **CA** *far cuocere tanto tempo a fuoco lento,*

faire mijoter longtemps **CVF** *far cuocere a lungo a fuoco lento,*

faire mijoter parfaitement **CA** *far cuocere perfettamente a fuoco lento,*

faire mijoter préalablement **CC** *far cuocere prima di tutto a fuoco lento,*

laisser mijoter à petit feu **LCR** *lasciar cuocere a fuoco lento,*

laisser mijoter à petit frémissement **GLC** *lasciar cuocere a piccoli bollori,*

laisser mijoter un certain temps **GLC** *lasciar cuocere a fuoco lento un certo tempo;*

mijoter [miʒɔtɛ] **v.intr.** cuire lentement et à petit feu, **crogiolare, cuocere a fuoco lento, bollire adagio.**

mijoter bien **GLC** *cuocere bene a fuoco lento,*

mijoter dans la sauce **LEP** *crogiolare nella salsa,*

mijoter délicatement **LEP** *crogiolare delicatamente,*

mijoter doucement **GLC** *crogiolare dolcemente,*

mijoter légèrement **LEP** *crogiolare leggermente,*

mijoter lentement **cc** *crogiolare lentamente,*

mijoter longuement **ca** *crogiolare a lungo,*

mijoter parfaitement **cc** *crogiolare perfettamente;*

mitonner [mitɔne] **v.tr.** cuire longuement à petit feu, **cuocere a fuoco lento.**

faire mitonner à couvert **glc** *far cuocere a fuoco lento con il coperchio,*

faire mitonner auparavant **cvf** *far cuocere prima a fuoco lento,*

faire mitonner bien **lep** *far cuocere bene a fuoco lento,*

faire mitonner d'abord **ca** *far cuocere dapprima a fuoco lento,*

faire mitonner délicatement **cvf** *far cuocere delicatamente a fuoco lento,*

faire mitonner directement **lep** *far cuocere direttamente a fuoco lento,*

faire mitonner doucement **cc** *far cuocere dolcemente a fuoco lento,*

faire mitonner également **ca** *far cuocere ugualmente a fuoco lento,*

faire mitonner légèrement **cvf** *far cuocere leggermente a fuoco lento,*

faire mitonner lentement **lep** *far cuocere lentamente,*

faire mitonner longuement **lep** *far cuocere a lungo a fuoco lento,*

faire mitonner parfaitement **cc** *far cuocere perfettamente a fuoco lento,*

faire mitonner pendant un certain temps **lep** *far cuocere a fuoco lento per un certo tempo,*

faire mitonner préalablement **lep** *far cuocere prima di tutto a fuoco lento,*

faire mitonner une soupe **lcr** *far cuocere a fuoco lento una zuppa,*

faire mitonner un bouillon **glc** *far cuocere a fuoco lento un brodo,*

faire mitonner un potage **glc** *far cuocere a fuoco lento un potage,*

faire mitonner un poulet **lcr** *far cuocere a fuoco lento un pollo;*

mixer [mikse] **v.tr.** réduire en bouillie des aliments à l'aide d'un mixeur lors d'une

préparation culinaire, **mescolare, frullare con un frullatore elettrico.**

mixer à l'aide du mixeur plongeant **cvf** *frullare servendosi del frullatore immersibile,*

mixer attentivement **ca** *frullare attentamente,*

mixer au robot **lcr** *frullare con il robot da cucina,*

mixer aussi **cvf** *frullare anche,*

mixer aussitôt **cc** *frullare subito,*

mixer avant **lep** *frullare prima,*

mixer bien **ca** *frullare bene,*

mixer correctement **cc** *frullare correttamente,*

mixer d'abord **lep** *frullare dapprima,*

mixer dans un blender **lcr** *frullare in un blender,*

mixer de l'ail **lcr** *frullare dell'aglio,*

mixer délicatement **cvf** *frullare delicatamente,*

mixer de nouveau **ca** *frullare di nuovo,*

mixer des amandes **glc** *frullare delle mandorle,*

mixer des biscuits **ca** *frullare dei biscotti,*

mixer des carapaces de crevettes **glc** *frullare dei gusci di gamberetti,*

mixer des ingrédients **ca** *frullare degli ingredienti,*

mixer des noisettes **cvf** *frullare delle nocciole,*

mixer directement **ca** *frullare direttamente,*

mixer des piments **ca** *frullare dei pimenti,*

mixer du gingembre **glc** *frullare dello zenzero,*

mixer du persil **glc** *frullare del prezzemolo,*

mixer également **cc** *frullare ugualmente,*

mixer en chapelure **cvf** *frullare in polvere,*

mixer encore **ca** *frullare ancora,*

mixer en pommade **cvf** *frullare a pomata,*

mixer en poudre **cvf** *frullare in polvere,*

mixer en purée **cc** *frullare a purea,*

mixer ensemble **lep** *frullare insieme,*

mixer ensuite **lep** *frullare poi,*

mixer en veloutée **cvf** *frullare a vellutata,*

mixer éventuellement **lep** *frullare eventualmente,*

mixer finement **lcr** *frullare finemente,*

mixer grossièrement CVF *frullare grossolanamente,*
mixer immédiatement CC *frullare immediatamente,*
mixer la crème CVF *frullare la crema,*
mixer la pâte à crêpe CC *frullare la pasta per crêpe,*
mixer la préparation LEP *frullare il preparato,*
mixer la soupe GLC *frullare la zuppa,*
mixer la viande CC *frullare la carne,*
mixer le lait pour le faire mousser CA *frullare il latte per farlo spumare,*
mixer les fruits CC *frullare i frutti,*
mixer les légumes LEP *frullare le verdure,*
mixer parfaitement *frullare perfettamente,*
mixer pour obtenir une purée GLC *frullare per ottenere un purè,*
mixer préalablement CC *frullare prima di tutto,*
mixer rapidement GLC *frullare rapidamente,*
mixer soigneusement CA *frullare accuratamente,*
mixer uniquement LEP *frullare unicamente,*
mixer vigoureusement LEP *frullare vigorosamente,*
mixer vivement CVF *frullare vivamente;*
modeler [mɔdle] v.tr. façonner une pâte à pain, une pâte morte, une pâte d'amande pour réaliser des fleurs, des fruits, des formes, [modellare](#).
modeler attentivement CA *modellare attentamente,*
modeler auparavant GLC *modellare prima,*
modeler aussi CC *modellare anche,*
modeler aussitôt CVF *modellare subito,*
modeler avant CC *modellare prima,*
modeler bien LEP *modellare bene,*
modeler correctement CC *modellare correttamente,*
modeler d'abord CC *modellare dapprima,*
modeler délicatement LEP *modellare delicatamente,*
modeler directement LEP *modellare direttamente,*
modeler doucement GLC *modellare dolcemente,*

modeler également CVF *modellare ugualmente,*
modeler finement CC *modellare finemente,*
modeler immédiatement CC *modellare immediatamente,*
modeler la pâte GLC *modellare la pasta,*
modeler parfaitement CC *modellare perfettamente,*
modeler préalablement GLC *modellare prima di tutto,*
modeler rapidement CA *modellare rapidamente,*
modeler soigneusement CC *modellare accuratamente,*
modeler uniquement LEP *modellare unicamente;*
monder [mõde] v.tr. enlever les écorces, les pelures, les pépins ou les diverses impuretés des fruits ou la peau des tomates en les plongeant dans l'eau bouillante, [mondare](#), [pelare](#).
monder attentivement CVF *mondare attentamente,*
monder auparavant CA *mondare prima,*
monder aussi CC *mondare anche,*
monder aussitôt LEP *mondare subito,*
monder avant CVF *mondare prima,*
monder bien CA *mondare bene,*
monder complètement LEP *mondare completamente,*
monder correctement CC *mondare correttamente,*
monder d'abord CVF *mondare dapprima,*
monder délicatement CA *mondare delicatamente,*
monder des amandes GLC *mondare delle mandorle,*
monder des cacahouètes LEP *mondare delle arachidi,*
monder des fruits CC *mondare dei frutti,*
monder des noisettes CA *mondare delle nocciole,*
monder des noix CVF *mondare delle noci,*
monder des pêches CC *mondare delle pesche,*
monder des pistaches LCR *mondare dei pistacchi,*

monder des poivrons **GLC** *mondare dei peperoni,*
monder des tomates **GLC** *mondare dei pomodori,*
monder des truffes **LCR** *mondare dei tartufi,*
monder ensuite **CC** *mondare poi,*
monder entièrement **CVF** *mondare interamente,*
monder facilement **CC** *mondare facilmente,*
monder immédiatement **CVF** *mondare immediatamente,*
monder les grains de raisin **CC** *mondare i chicchi d'uva,*
monder méticuleusement **CA** *mondare meticolosamente,*
monder minutieusement **GLC** *mondare minuziosamente,*
monder parfaitement **CVF** *mondare perfettamente,*
monder préalablement **LEP** *mondare prima di tutto,*
monder soigneusement **LCR** *mondare accuratamente,*
monder uniquement **CC** *mondare unicamente;*
monter [môte] **v.intr.** augmenter de volume sous l'effet du battage, de la chaleur, **montare,** **lievitare.**
la mayonnaise monte **LEP** *la maionese monta,*
la pâte monte **LCR** *la pasta lievita;*
monter [môte] **v.tr.** **1.** battre à l'aide d'un fouet des blancs d'œufs, une crème, un appareil, etc. **montare.**
faire monter une pâte pendant un certain temps **GLC** *far montare una pasta per un certo tempo,*
monter auparavant **CC** *montare prima,*
monter au batteur électrique **CVF** *montare con la frusta elettrica,*
monter avec un mixeur **CC** *montare con un frullatore elettrico,*
monter aussitôt **LEP** *montare subito,*
monter avant **LEP** *montare prima,*
monter correctement **CA** *montare correttamente,*
monter d'abord **CC** *montare dapprima,*
monter davantage **CC** *montare maggiormente,*

monter délicatement **CVF** *montare delicatamente,*
monter des blancs d'œufs en neige **LCR** *montare degli albumi a neve,*
monter également **CC** *montare ugualmente,*
monter ensemble **LEP** *montare insieme,*
monter ensuite **CC** *montare poi,*
monter immédiatement **LEP** *montare immediatamente,*
monter la crème en chantilly **CVF** *montare la crema in crema chantilly,*
monter la crème liquide en crème fouettée **LCR** *montare la panna liquida in panna montata,*
monter parfaitement **CVF** *montare perfettamente,*
monter préalablement **CA** *montare prima di tutto,*
monter rapidement **CC** *montare rapidamente,*
monter soigneusement **CVF** *montare accuratamente,*
monter une mayonnaise **LEP** *montare una maionese,*
monter une sauce avec du beurre **GLC** *montare una salsa con del burro,*
monter vigoureusement **CA** *montare vigorosamente,*
monter vivement **CVF** *montare vivamente;*
2. augmenter quelque chose, **aumentare,** **alzare**
monter auparavant **CC** *aumentare prima,*
monter complètement **LEP** *alzare completamente,*
monter doucement **CC** *alzare dolcemente,*
monter ensuite **CA** *aumentare poi,*
monter graduellement **LEP** *aumentare gradualmente,*
monter immédiatement **LEP** *aumentare immediatamente,*
monter la température du four **GLC** *alzare la temperatura del forno,*
monter le feu **GLC** *alzare il fuoco,*
monter légèrement **CVF** *aumentare leggermente,*
monter lentement **CC** *alzare lentamente,*
monter progressivement **LEP** *aumentare progressivamente,*

monter rapidement CVF *aumentare rapidamente,*

monter un peu CC *aumentare un poco;*

3. assembler des divers éléments, **mettere insieme, preparare.**

monter auparavant CVF *preparare prima,*

monter bien CA *preparare bene,*

monter correctement LEP *preparare correttamente,*

monter d'abord LEP *preparare dapprima,*

monter des brochettes GLC *preparare degli spiedini,*

monter ensemble CC *preparare insieme,*

monter ensuite CC *preparare poi,*

monter immédiatement CC *preparare immediatamente,*

monter parfaitement CC *preparare perfettamente,*

monter préalablement CC *preparare prima di tutto,*

monter rapidement CA *preparare rapidamente,*

monter soigneusement CVF *preparare accuratamente;*

monter au beurre [mõte o bæR] v.tr. émulsionner une sauce qui chauffe doucement avec du beurre bien froid en morceaux, **montare al burro, mescolare un liquido con del burro fresco e crudo per ottenere una salsa più spessa e morbida.**

monter au beurre auparavant GLC *montare al burro prima,*

monter au beurre délicatement CC *montare al burro delicatamente,*

monter au beurre ensuite CC *montare al burro poi,*

monter au beurre rapidement GLC *montare al burro rapidamente,*

monter au beurre soigneusement LCR *montare al burro accuratamente,*

monter au beurre un bouillon LCR *montare al burro un brodo,*

monter au beurre une sauce LEP *montare al burro una salsa;*

mordre [mɔRdR] v.intr. entamer quelque chose à coups de dents, **mordere, addentare.**

mordre à pleine bouche *mordere con avidità,*

mordre dans une tartine *mordere in una tartina,*

mordre dans un fruit *mordere in un frutto,*

mordre dans un sandwich *mordere in un sandwich;*

mordre [mɔRdR] v.tr. entamer quelque chose avec les dents, croquer, **morsicare, mangiare.**

morfaler [mɔRfale] v.intr. v. manger

morfiler [mɔRfile] v.intr. v. manger

morfiller [mɔRfije] v.intr. v. manger

morganer [mɔRgane] v.intr. v. manger

morphiler [mɔRfile] v.intr. v. manger

mortifier [mɔRtifje] v.tr. **1.** laisser mûrir, mûrir quelques jours la viande dans un endroit réfrigéré et sec afin que les chairs s'attendrissent, **frollare, mortificare.**

mortifier avant CA *frollare prima,*

mortifier bien CVF *frollare bene,*

mortifier d'abord CC *frollare dapprima,*

mortifier difficilement CC *frollare difficilmente,*

mortifier la viande LEP *frollare la carne,*

mortifier pendant un certain temps CC *frollare per un certo tempo,*

mortifier préalablement CC *frollare prima di tutto;*

2. faisander, v. faisander

moucheter [muʃte] v.tr. projeter de petits points de colorant ou de chocolat sur certaines pièces, sur certains motifs modelés en pâte d'amandes, exécuter avec un pinceau, un crépi décoratif sur certaines pièces en chocolat, **macchiettare, picchiettare.**

moucheter auparavant CC *picchiettare prima,*
moucheter de beurre un plat LCR *picchiettare di burro un piatto,*

moucheter délicatement LEP *picchiettare delicatamente,*

moucheter légèrement CC *picchiettare leggermente,*

moucheter parfaitement *CVF picchiettare perfettamente*,
moucheter préalablement *CC picchiettare prima di tutto*,
moucheter soigneusement *LEP picchiettare accuratamente*,
moucheter une pâte *LEP picchiettare una pasta*,
moucheter un gâteau *CC picchiettare una torta*;

moudre [mudʀ] *v.tr.* broyer des grains à l'aide d'un moulin, [macinare](#).

moudre auparavant *LEP macinare prima*,
moudre au robot *LCR macinare con il robot da cucina*,
moudre bien *CC macinare bene*,
moudre complètement *CC macinare completamente*,
moudre d'abord *LEP macinare dapprima*,
moudre dans un mortier *CA macinare in un mortaio*,
moudre dans un moulin à café *CC macinare in un macinacaffè*,
moudre délicatement *LEP macinare delicatamente*,
moudre du café *LCR macinare del caffè*,
moudre du poivre *GLC macinare del pepe*,
moudre fraîchement *GLC macinare di fresco*,
moudre immédiatement *LEP macinare immediatamente*,
moudre la cannelle *CC macinare la cannella*,
moudre la cardamome *LEP macinare il cardamomo*,
moudre la casse *CC macinare la cassia*,
moudre la coriandre *LEP macinare il coriandolo*,
moudre l'ail *CA macinare l'aglio*,
moudre le carvi *CC macinare il carvi*,
moudre le cumin *CVF macinare il cumino*,
moudre le curcuma *LEP macinare la curcuma*,
moudre le fenouil *CC macinare il finocchio*,
moudre le fenugrec *CA macinare il fieno greco*,
moudre le gingembre *CVF macinare lo zenzero*,

moudre les amandes *CA macinare le mandorle*,
moudre les clous de girofle *CVF macinare i chiodi di garofano*,
moudre les épices *CC macinare le spezie*,
moudre les piments *LEP macinare i pimenti*,
moudre parfaitement *CC macinare perfettamente*,
moudre préalablement *LEP macinare prima di tutto*,
moudre rapidement *CC macinare rapidamente*,
moudre soigneusement *LEP macinare accuratamente*;

mouiller [muje] *v.tr.* **1.** ajouter un liquide à un plat ou à une sauce en cours de cuisson afin de développer une saveur nouvelle et d'empêcher sa dessiccation, [bagnare](#), [irrorare](#), [allungare](#), [diluire](#).

mouiller abondamment *CVF diluire abbondantemente*,
mouiller à couvert *LCR allungare con il coperchio sulla pentola*,
mouiller à hauteur *CC bagnare a filo*,
mouiller assez *LEP bagnare abbastanza*,
mouiller auparavant *CC bagnare prima*,
mouiller aussi *CA bagnare anche*,
mouiller aussitôt *CC bagnare subito*,
mouiller avant *LEP bagnare prima*,
mouiller avec de l'eau *CA allungare con acqua*,
mouiller avec du bouillon *LCR allungare con del brodo*,
mouiller avec du cognac *GLC bagnare con cognac*,
mouiller avec du fumet *CVF bagnare con del fumetto*,
mouiller avec du lait *GLC bagnare con latte*,
mouiller avec du vin *LCR bagnare con vino*,
mouiller avec un fond *GLC bagnare con un fondo*,
mouiller beaucoup *LEP bagnare molto*,
mouiller bien *LEP bagnare bene*,
mouiller complètement *CC bagnare completamente*,

moiller convenablement CVF *bagnare opportunamente,*
moiller d'abord CA *bagnare dapprima,*
moiller davantage CC *bagnare maggiormente,*
moiller d'eau pour couvrir CC *allungare con acqua per coprire,*
moiller délicatement CVF *bagnare delicatamente,*
moiller encore GLC *bagnare ancora,*
moiller la mie de pain LCR *bagnare della mollica,*
moiller légèrement LEP *bagnare leggermente,*
moiller parfaitement CC *bagnare perfettamente,*
moiller préalablement CC *bagnare prima di tutto,*
moiller progressivement GLC *allungare progressivamente,*
moiller rapidement LEP *bagnare rapidamente,*
moiller soigneusement LEP *allungare accuratamente,*
moiller souvent LEP *bagnare spesso,*
moiller uniformément CC *bagnare uniformemente,*
moiller uniquement CC *allungare unicamente,*
moiller un peu LEP *allungare un poco;*
2. rendre humide, imbiber, imprégner, *inumidire, bagnare.*
moiller assez CVF *inumidire abbastanza,*
moiller attentivement CA *inumidire attentamente,*
moiller auparavant CC *inumidire prima,*
moiller aussi LEP *inumidire anche,*
moiller aussitôt CVF *inumidire subito,*
moiller avant CA *inumidire prima,*
moiller bien CC *inumidire bene,*
moiller complètement LEP *inumidire completamente,*
moiller convenablement LEP *inumidire opportunamente,*
moiller d'abord LEP *inumidire dapprima,*
moiller délicatement CVF *inumidire delicatamente,*

moiller éventuellement CA *inumidire eventualmente,*
moiller légèrement LEP *bagnare leggermente,*
moiller les bords d'une pâte pour les souder LCR *inumidire i bordi di una pasta per saldarli,*
moiller parfaitement CVF *inumidire perfettamente,*
moiller préalablement CA *inumidire prima di tutto,*
moiller rapidement CC *inumidire rapidamente,*
moiller soigneusement LEP *inumidire accuratamente,*
moiller souvent LEP *inumidire spesso,*
moiller uniformément CC *inumidire uniformemente,*
moiller uniquement CVF *inumidire unicamente,*
moiller un peu CC *inumidire un poco;*
mouler [mule] v.tr. **1.** verser une préparation liquide ou semi-liquide, comme le sucre ou le chocolat, dans un moule, *colare in uno stampo.*
mouler attentivement LEP *colare attentamente,*
mouler aussitôt GLC *colare subito,*
mouler dans un moule à charlotte LCR *colare in uno stampo a charlotte,*
mouler dans un moule en silicone CVF *colare in uno stampo in silicone,*
mouler délicatement GLC *colare delicatamente,*
mouler directement LEP *colare direttamente,*
mouler doucement CC *colare dolcemente,*
mouler du chocolat LEP *colare del cioccolato,*
mouler ensuite CC *colare poi,*
mouler entièrement CA *colare interamente,*
mouler immédiatement CC *colare immediatamente,*
mouler lentement CC *colare lentamente,*
mouler le riz dans un cercle de cuisine CC *colare il riso in un cerchio da cucina,*
mouler parfaitement CVF *colare perfettamente,*
mouler rapidement CC *colare rapidamente,*
mouler soigneusement GLC *colare accuratamente,*
mouler une préparation GLC *colare un preparato;*

2. sous l'action de la chaleur, figer une crêpe, une feuille de brick comme un panier, pour les besoins d'une décoration, **far irrigidire una crêpe, una frittella per effettuare una decorazione, per esempio, a forma di panier.**
mouler une crêpe *cc far irrigidire una crêpe;*
mouliner [muline] *v.tr.* écraser des fruits ou des légumes en les passant dans un moulin à légumes, **schiacciare, tritare, passare.**
mouliner au mixer *cc passare con il mixer,*
mouliner auparavant *LEP tritare prima,*
mouliner aussi *cc tritare anche,*
mouliner bien *LEP tritare bene,*
mouliner d'abord *cc tritare dapprima,*
mouliner délicatement *LEP tritare delicatamente,*
mouliner des aïelles *GLC tritare dei mirtilli rossi,*
mouliner des fruits *CVF tritare dei frutti,*
mouliner des légumes *GLC passare delle verdure,*
mouliner des tomates *CA passare dei pomodori,*
mouliner doucement *cc tritare dolcemente,*
mouliner également *LEP tritare ugualmente,*
mouliner ensemble *CVF tritare insieme,*
mouliner ensuite *cc tritare poi,*
mouliner la purée *CA passare il purè,*
mouliner la soupe *cc passare la minestra,*
mouliner parfaitement *CA tritare perfettamente,*
mouliner rapidement *cc tritare rapidamente;*
mousser [muse] *v.intr.* **1.** produire de la mousse, **frizzare, mussare, spumare.**
mousser légèrement *GLC frizzare leggermente,*
quand le beurre mousse dans la poêle *GLC quando il burro spuma nella padella,*
quand le vin commence à mousser *GLC quando il vino comincia a frizzare;*
2. travailler un appareil pour le rendre plus léger, plus mousseux, **rendere una preparazione più leggera, più spumosa.**
faire mousser au batteur électrique *CA far spumare con il frullatore elettrico,*

faire mousser délicatement *LEP far spumare delicatamente,*
faire mousser légèrement *cc far spumare leggermente,*
faire mousser le lait *CA far spumare il latte,*
faire mousser soigneusement *LEP far spumare accuratamente;*
moutarder [mutarde] *v.tr.* adjoindre de la moutarde dans une préparation, une sauce, ou badigeonner à l'aide d'un pinceau une pièce, **aggiungere mostarda in una preparazione oppure pennellare un pezzo.**
moutarder auparavant *CVF aggiungere mostarda prima,*
moutarder bien *cc aggiungere molta mostarda,*
moutarder convenablement *LEP aggiungere mostarda opportunamente,*
moutarder d'abord *CA aggiungere mostarda dapprima,*
moutarder également *LEP aggiungere ugualmente mostarda,*
moutarder généreusement *cc aggiungere mostarda generosamente,*
moutarder la salade *LCR aggiungere mostarda nell'insalata,*
moutarder la sauce *cc aggiungere mostarda nella salsa,*
moutarder la viande *LEP pennellare di mostarda la carne,*
moutarder la vinaigrette *GLC aggiungere mostarda nella vinaigrette,*
moutarder légèrement *LEP aggiungere leggermente mostarda,*
moutarder les tranches de pain *cc pennellare di mostarda le fette di pane,*
moutarder soigneusement *CVF aggiungere mostarda accuratamente,*
moutarder uniformément *cc aggiungere uniformemente mostarda,*
moutarder uniquement *LEP aggiungere mostarda unicamente,*
moutarder un peu *CA aggiungere un poco di mostarda;*

muscader [myskade] *v.tr.* aromatiser de *muscade* une préparation, *aromatizzare con noce moscata*.

muscader auparavant *LEP aromatizzare prima con noce moscata*,

muscader bien *CVF aromatizzare bene con noce moscata*,

muscader convenablement *LEP aromatizzare opportunamente con noce moscata*,

muscader d'abord *CC aromatizzare dapprima con noce moscata*,

muscader également *LEP aromatizzare anche con noce moscata*,

muscader finement *CC aromatizzare finemente con noce moscata*,

muscader généreusement *CVF aromatizzare generosamente con noce moscata*,

muscader la purée *CA aromatizzare il purè con noce moscata*,

muscader légèrement *GLC aromatizzare leggermente con noce moscata*,

muscader le veau haché *GLC aromatizzare con noce moscata il manzo tritato*,

muscader soigneusement *CC aromatizzare accuratamente con noce moscata*,

muscader un peu *LEP aromatizzare un poco con noce moscata*;

n

nacrer [nakre] *v.tr.* **1.** lors de la réalisation du riz pilaf, le fait de bien enrober le riz cru dans l'huile ou le beurre chaud, [far rivestire il riso crudo di olio o di burro caldo nella prima cottura del riso pilaf.](#)

nacrer auparavant *CVF far ricoprire prima il riso di olio o burro caldo,*

nacrer bien *cc far ricoprire bene il riso di olio o burro caldo,*

nacrer délicatement *CA far ricoprire delicatamente il riso di olio o burro caldo,*

nacrer le riz *GLC far ricoprire il riso di olio o burro caldo,*

nacrer parfaitement *cc far ricoprire perfettamente il riso di olio o burro caldo,*

nacrer soigneusement *LEP far ricoprire accuratamente il riso di olio o burro caldo;*

2. lors de la réalisation de sucre tiré ou de sucre soufflé, le fait d'étirer le sucre entre les mains afin de lui donner un aspect nacré, [nella realizzazione di zucchero tirato o soffiato, l'azione di tirarlo con le mani fin quando non assume un colore madreperlaceo.](#)

nager [naze] *v.intr.* être plongé dans un liquide surabondant, [nuotare.](#)

nager abondamment *LEP nuotare abbondantemente,*

nager complètement *cc nuotare completamente,*

nager dans la sauce *LEP nuotare nella salsa,*

nager directement *cc nuotare direttamente,*

nager entièrement *cc nuotare interamente,*

nager parfaitement *LEP nuotare perfettamente,*

nager toujours *cc nuotare sempre;*

napper [nape] *v.tr.* **1.** recouvrir un mets d'une gelée, d'une sauce onctueuse, d'une crème, [nappare, ricoprire con salse e simili.](#)

napper auparavant *cc nappare prima,*

napper aussi *cc nappare anche,*

napper avant *cc nappare prima,*

napper avec un coulis *GLC nappare con una passata,*

napper avec une confiture *LCR nappare con una confettura,*

napper avec une crème *LCR nappare con una crema,*

napper avec une gelée *GLC nappare con una gelatina,*

napper avec une sauce *CVF nappare con una salsa,*

napper avec une vinaigrette *cc nappare con una vinaigrette,*

napper bien *CVF nappare bene,*

napper complètement *CA nappare completamente,*

napper copieusement *LEP nappare copiosamente,*

napper d'abord *LEP nappare dapprima,*

napper de béchamel *LCR nappare con una besciamella,*

napper de bouillon *GLC nappare con un brodo,*

napper de caramel *cc nappare con caramello,*

napper de chocolat *GLC nappare con cioccolato,*

napper de jus *GLC nappare con succo,*

napper délicatement *CVF nappare delicatamente,*

napper de mayonnaise *GLC nappare con maionese,*

napper de miel *LCR nappare con miele,*

napper de sirop *LEP nappare con sciroppo,*

napper d'une couche de tapenade *GLC nappare con uno strato di tapenade,*

napper d'huile *GLC nappare d'olio,*

napper ensuite *GLC nappare poi,*

napper entièrement *CA nappare interamente,*

napper finement *LEP nappare finemente,*

napper généreusement **GLC** *nappare generosamente,*
napper légèrement **GLC** *nappare leggermente,*
napper les madeleines **LEP** *nappare le madeleine,*
napper parfaitement **CC** *nappare perfettamente,*
napper préalablement **CVF** *nappare prima di tutto,*
napper seulement **CA** *nappare solamente,*
napper soigneusement **CC** *nappare accuratamente,*
napper une tarte **GLC** *nappare una torta,*
napper une volaille **GLC** *nappare un pollame,*
napper un gâteau d'un glaçage **LCR** *nappare una torta con una glassatura,*
napper uniformément **CC** *nappare uniformemente,*
napper uniquement **LEP** *nappare unicamente,*
napper un poisson **LEP** *nappare un pesce;*
2. en pâtisserie, on dit d'une crème cuite à point lorsqu'elle nappe la spatule, **in pasticceria, si dice di una crema ben cotta quando ricopre, si attacca alla spatula.**
le consommé doit napper la spatule **GLC** *il consommé deve attaccarsi alla spatola,*
quand le mélange nappe la spatule éteignez le feu **LCR** *quando il miscuglio si attacca alla spatola spegnete il fuoco;*
nécessiter [nesesite] **v.tr.** rendre quelque chose nécessaire, indispensable, **necessitare.**
nettoyer [netwaje] **v.tr.** **1.** écailler, parer un poisson, laver, éplucher un légume, **pulire, lavare.**
nettoyer à l'eau courante **LCR** *lavare in acqua corrente,*
nettoyer attentivement **CVF** *pulire con attenzione,*
nettoyer auparavant **LEP** *pulire prima,*
nettoyer aussi **CA** *pulire anche,*
nettoyer aussitôt **CC** *pulire subito,*
nettoyer avant **CC** *pulire prima,*
nettoyer avec soin **GLC** *pulire con cura,*
nettoyer bien **GLC** *pulire bene,*
nettoyer complètement **CA** *pulire completamente,*

nettoyer d'abord **CVF** *pulire dapprima,*
nettoyer délicatement **CA** *pulire delicatamente,*
nettoyer des blettes **LCR** *pulire delle bietole,*
nettoyer des cèpes **GLC** *pulire dei porcini,*
nettoyer des champignons **LCR** *pulire dei funghi,*
nettoyer des crustacés **LCR** *pulire dei crostacei,*
nettoyer des endives **CC** *pulire delle indivie,*
nettoyer des épinards **LCR** *pulire degli spinaci,*
nettoyer des légumes **GLC** *pulire delle verdure,*
nettoyer des moules **GLC** *pulire delle cozze,*
nettoyer des oignons **CC** *pulire delle cipolle,*
nettoyer des palourdes **CA** *pulire delle vongole,*
nettoyer des poireaux **CC** *pulire dei porri,*
nettoyer des poissons **GLC** *pulire dei pesci,*
nettoyer des poulpes **LCR** *pulire dei polpi,*
nettoyer des radis **GLC** *pulire dei ravanelli,*
nettoyer des seiches **GLC** *pulire delle seppie,*
nettoyer des truffes **GLC** *pulire dei tartufi,*
nettoyer également **CVF** *pulire ugualmente,*
nettoyer ensuite **CA** *pulire poi,*
nettoyer entièrement **CC** *pulire interamente,*
nettoyer éventuellement **LEP** *pulire eventualmente,*
nettoyer immédiatement **LEP** *pulire immediatamente,*
nettoyer la salade **CVF** *pulire l'insalata,*
nettoyer le cresson **GLC** *pulire il crescione,*
nettoyer méticuleusement **LEP** *pulire meticolosamente,*
nettoyer minutieusement **CC** *pulire minuziosamente*
nettoyer parfaitement **LEP** *pulire perfettamente,*
nettoyer préalablement *pulire prima di tutto,*
nettoyer rapidement **CVF** *pulire rapidamente,*
nettoyer régulièrement **GLC** *pulire regolarmente,*
nettoyer soigneusement **CVF** *pulire accuratamente,*
nettoyer une anguille **GLC** *pulire un'anguilla,*
nettoyer une oseille **GLC** *pulire un'acetosella,*
nettoyer uniquement **CC** *pulire unicamente;*

2. nettoyer son plat, son assiette, *ripulire il piatto, mangiare tutto il suo contenuto.*

noircir [nɔwarsir] *v.intr.* devenir noir, brûler, *annerirsi, bruciare.*

arroser des oignons avec le jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas *LCR bagnare delle cipolle con succo di limone affinché non anneriscano,*

noircir immédiatement *LEP annerirsi immediatamente,*

noircir légèrement *GLC annerirsi leggermente,*

noircir rapidement *LEP annerirsi rapidamente,*

noircir un peu *LEP annerirsi un poco;*

noircir [nɔwarsir] *v.tr.* rendre quelque chose noir, la brûler, *annerire, bruciare.*

nouer [nwe] *v.tr.* réunir deux éléments par un nœud, *annodare, allacciare.*

nouer auparavant *LEP annodare prima,*

nouer bien *cc annodare bene,*

nouer correctement *LEP annodare correttamente,*

nouer d'abord *cc annodare dapprima,*

nouer dans une mousseline les baies de genièvre et les clous de girofle *GLC annodare in una mussola le bacche di ginepro e i chiodi di garofano,*

nouer délicatement *CVF annodare delicatamente,*

nouer deux bouts de ficelle aux extrémités d'un morceau de bœuf *LCR annodare due pezzetti di spago alle estremità di un pezzo di manzo,*

nouer ensemble *ca annodare insieme,*

nouer ensuite *LEP annodare poi,*

nouer éventuellement *cc annodare eventualmente,*

nouer parfaitement *ca annodare perfettamente,*

nouer préalablement *cc annodare prima di tutto,*

nouer soigneusement *LEP annodare accuratamente;*

nourrir [nurir] *v.tr.* 1. fournir les aliments nécessaires, *nutrire.*

2. entretenir quelque chose en fournissant des éléments, *nutrire, alimentare, condire.*
nourrir la viande *LCR condire la carne;*

nourrir (se) [sənurir] *v.pron.* prendre pour aliments, manger, *nutrirsi, mangiare.*

se nourrir abondamment, *nutrirsi abbondantemente,*

se nourrir assez, *nutrirsi abbastanza,*

se nourrir bien, *nutrirsi bene,*

se nourrir convenablement, *nutrirsi opportunamente,*

se nourrir copieusement, *nutrirsi copiosamente,*

se nourrir correctement, *nutrirsi correttamente,*

se nourrir de légumes, *nutrirsi con verdure*

se nourrir de pain, *nutrirsi con pane,*

se nourrir de riz, *nutrirsi con riso,*

se nourrir de viande, *nutrirsi con carne,*

se nourrir exclusivement, *nutrirsi esclusivamente;*

se nourrir légèrement, *nutrirsi leggermente,*

se nourrir parfaitement, *nutrirsi perfettamente,*

se nourrir rapidement, *nutrirsi rapidamente,*

se nourrir régulièrement, *nutrirsi regolarmente,*

se nourrir soigneusement, *nutrirsi accuratamente,*

se nourrir souvent, *nutrirsi spesso,*

se nourrir suffisamment, *nutrirsi sufficientemente,*

se nourrir trop, *nutrirsi troppo,*

se nourrir uniquement, *nutrirsi unicamente,*

se nourrir un peu, *nutrirsi un poco;*

O

obtenir [ɔptənɪʀ] *v.tr.* atteindre quelque chose, **ottenere**.

obtenir une belle croute dorée *cc ottenere una bella crosta dorata*,

obtenir une pâte épaisse *LCR ottenere una pasta spessa*,

obtenir un mélange homogène *GLC ottenere un miscuglio omogeneo*,

obtenir un quadrillage *GLC ottenere una quadrettatura*;

oindre [wɛ̃dʀ] *v.tr.* frotter, enduire d'huile ou d'une autre matière grasse, **ungere**.

oindre auparavant *cc ungere prima*,

oindre délicatement *LEP ungere delicatamente*,

oindre légèrement *LEP ungere leggermente*,

oindre parfaitement *cc ungere perfettamente*,

oindre soigneusement *cc ungere accuratamente*,

oindre une poêle *LEP ungere una padella*,

oindre une viande *cc ungere una carne*,

oindre uniformément *cc ungere uniformemente*;

omettre [ɔmɛtʀ] *v.tr.* oublier ou négliger de faire quelque chose, **omettere**, **evitare**, **tralasciare**.

omettre absolument *LCR evitare assolutamente*,

omettre de poivrer *LCR evitare di pepare*,

omettre de saler *LCR*,

omettre de sucrer *LCR evitare di zuccherare*

opacifier (s') [ɔpasifje] *v.intr.pron.* devenir opaque, perdre sa transparence, **opacizzarsi**.

l'huile mis au frais peut s'opacifier *GLC l'olio messo al fresco può opacizzarsi*,

s'opacifier immédiatement *LEP opacizzarsi immediatamente*,

s'opacifier rapidement *GLC opacizzarsi rapidamente*;

opérer [ɔpɛʀ] *v.tr.* accomplir une action, **operare**, **fare**, **compiere**.

opérer attentivement *LEP operare attentamente*,

opérer correctement *CVF operare correttamente*,

opérer de la même façon *LCR operare allo stesso modo*,

opérer directement *LEP operare direttamente*,

opérer doucement *CA operare dolcemente*,

opérer immédiatement *cc operare immediatamente*,

opérer quand le beurre est encore souple *LEP operare quando il burro è ancora morbido*,

opérer rapidement *cc operare rapidamente*,

opérer soigneusement *CVF operare accuratamente*,

opérer uniquement *LEP operare unicamente*;

opter [ɔpte] *v.intr.* faire un choix entre plusieurs choses, **optare**.

opter pour une orange sanguine *CA optare per un'arancia sanguigna*,

opter pour un vin liqueureux *LEP optare per un vino liquoroso*;

orienter [ɔʀjâte] *v.tr.* diriger quelque chose dans une certaine direction, **orientare**.

orienter vos mouvement *GLC orientare i vostri movimenti*;

ôter [ote] *v.tr.* enlever quelque chose de quelque chose dont il faisait partie, **togliere**, **eliminare**, **levare**.

ôter attentivement *CVF togliere attentamente*,

ôter auparavant *cc togliere prima*,

ôter aussi *CA togliere anche*,

ôter aussitôt *LEP togliere subito*,

ôter avant *LEP togliere prima*,

ôter avec un couteau *CA togliere con un coltello*,

ôter avec une écumoire **GLC** *togliere con una schiumaiola,*
ôter complètement **LEP** *togliere completamente,*
ôter correctement **CA** *togliere correttamente,*
ôter d'abord **CVF** *togliere dapprima,*
ôter délicatement **GLC** *togliere delicatamente,*
ôter des os **LCR** *togliere degli ossi,*
ôter du feu **CVF** *togliere dal fuoco,*
ôter également **LEP** *togliere ugualmente,*
ôter ensuite *togliere poi,*
ôter entièrement **CA** *togliere interamente,*
ôter éventuellement **LEP** *togliere eventualmente,*
ôter facilement **CC** *togliere facilmente,*
ôter immédiatement **CVF** *togliere immediatamente,*
ôter la base des poireaux **CA** *togliere la base dei porri,*
ôter la bourre d'une courge **GLC** *togliere la borra di una zucca,*
ôter la carapace des langoustines **GLC** *togliere il carapace degli scampi,*
ôter la coquille d'une moule **LCR** *togliere la conchiglia d'una cozza,*
ôter la couenne du lard **LCR** *togliere la cotica del lardo,*
ôter la croûte du pain **GLC** *togliere la crosta del pane,*
ôter la partie centrale d'un escargot pour le décortiquer **LCR** *togliere la parte centrale di una lumaca per sgusciarla,*
ôter la peau d'un poisson **GLC** *togliere la pelle di un pesce,*
ôter la peau d'un poivron **GLC** *togliere la buccia di un peperone,*
ôter la queue des épinards **GLC** *togliere il peduncolo degli spinaci,*
ôter le byssus des moules **LEP** *eliminare il bisso delle cozze,*
ôter le bout terreux d'un champignon **LCR** *togliere l'estremità terrosa di un fungo,*
ôter le boyau noir des écrevisses **CVF** *togliere il budello nero dei gamberi,*
ôter le couvercle **GLC** *togliere il coperchio,*
ôter l'écume **GLC** *togliere la schiuma,*

ôter le foin d'un artichaut **LCR** *togliere la barba di un carciofo,*
ôter le germe d'un ail **LCR** *togliere il germoglio di un aglio,*
ôter le gras du jambon **GLC** *togliere il grasso del prosciutto,*
ôter l'encre et les cartilages d'une seiche **LCR** *togliere il nero e le cartilagini di una seppia,*
ôter le pédoncule d'un piment **GLC** *togliere il peduncolo di un pimento,*
ôter les débris d'un champignon **GLC** *togliere la terra da un fungo,*
ôter les extrémités d'une courgette **GLC** *togliere le estremità di una zucchina,*
ôter les feuilles des artichauts **LCR** *togliere le foglie dei carciofi,*
ôter les feuilles extérieures d'un chou **GLC** *togliere le foglie esterne di un cavolo,*
ôter les filandres du céleri **GLC** *togliere i filamenti del sedano,*
ôter les filaments blancs d'un poivron **GLC** *togliere i filamenti bianchi di un peperone,*
ôter les graines d'une courge **GLC** *togliere i semi di una zucca,*
ôter les graines d'un piment **LCR** *togliere i semi di un pimento,*
ôter les pépins d'un concombre **GLC** *togliere i semini di un cetriolo,*
ôter les queues des cerises **GLC** *togliere i piccoli delle ciliege,*
ôter le trognon d'un chou **CC** *togliere il torsolo di un cavolo,*
ôter le vert des poireaux **LEP** *togliere la parte verde dei porri,*
ôter méticuleusement **CC** *togliere meticolosamente,*
ôter minutieusement **LEP** *togliere minuziosamente,*
ôter parfaitement **CC** *togliere perfettamente,*
ôter préalablement **LEP** *togliere prima di tutto,*
ôter rapidement **CC** *togliere rapidamente,*
ôter régulièrement **GLC** *togliere regolarmente,*
ôter soigneusement **CA** *togliere accuratamente,*
ôter un bouquet garni **CVF** *togliere un mazzetto di erbe aromatische;*

ourler [urle] *v.tr.* faire un ourlet en bordure, *orlare*.

ourler délicatement *cc orlare delicatamente*,

ourler ensuite *cc orlare poi*,

ourler le bord d'une pâte *GLC orlare il bordo di una pasta*,

ourler soigneusement *GLC orlare accuratamente*;

ouvrir [uvrir] *v.tr.* défaire, détacher, déplier, décoller, écarter, tirer, *aprire*.

ouvrir attentivement *ca aprire attentamente*,

ouvrir auparavant *GLC aprire prima*,

ouvrir aussi *GLC aprire anche*,

ouvrir aussitôt *GLC aprire subito*,

ouvrir avant *LEP aprire prima*,

ouvrir complètement *LEP aprire completamente*,

ouvrir correctement *ca aprire correttamente*,

ouvrir d'abord *LEP aprire dapprima*,

ouvrir délicatement *LCR aprire delicatamente*,

ouvrir des coquilles Saint-Jacques *GLC aprire delle capesante*,

ouvrir des dattes *GLC aprire dei datteri*,

ouvrir des gousses de vanille *GLC aprire le bacche di vaniglia*,

ouvrir des huîtres *LCR aprire delle ostriche*,

ouvrir des moules à feu vif *LCR aprire delle cozze a fuoco vivo*,

ouvrir des oursins *GLC aprire dei ricci di mare*,

ouvrir des palourdes *CVF aprire delle vongole*,

ouvrir des pétoncles *GLC aprire dei pettini*,

ouvrir des poivrons *GLC aprire dei peperoni*,

ouvrir en deux le gésier d'un canard *LCR aprire in due il ventriglio di un'anatra*,

ouvrir immédiatement *cc aprire immediatamente*,

ouvrir légèrement *cc aprire leggermente*,

ouvrir lentement *cc aprire lentamente*,

ouvrir les coffres des crabes *LCR aprire i gusci e le chele dei granchi*,

ouvrir les lobes d'un foie *GLC aprire i lobi di un fegato*,

ouvrir le ventre d'un poisson avec un couteau *LCR aprire il ventre di un pesce con un coltello*,

ouvrir parfaitement *CVF aprire perfettamente*,

ouvrir préalablement *ca aprire prima di tutto*,

ouvrir rapidement *CVF aprire rapidamente*,

ouvrir soigneusement *ca aprire accuratamente*,

ouvrir un canard par le dos *GLC aprire un'anatra dal dorso*,

ouvrir une mangue en deux *GLC aprire in due un mango*,

ouvrir une noix de coco *GLC aprire una noce di cocco*,

ouvrir uniquement *ca aprire unicamente*,

ouvrir un melon *cc aprire un melone*,

ouvrir un pain *CVF aprire un pane*,

ouvrir un peu *CVF aprire un poco*;

ouvrir (s') [suvrir] *v.intr.pron.* se séparer, se fendre, *aprirsi, dischiudersi*.

faire cuire les palourdes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent *LCR far cuocere le vongole fino a che non si aprano*,

laisser s'ouvrir les moules sur feu vif *ca lasciare aprirsi le cozze a fuoco vivo*,

s'ouvrir auparavant *cc aprirsi prima*,

s'ouvrir bien *LEP aprirsi bene*,

s'ouvrir complètement *GLC aprirsi completamente*,

s'ouvrir délicatement *CVF aprirsi delicatamente*,

s'ouvrir difficilement *cc aprirsi difficilmente*,

s'ouvrir ensuite *ca aprirsi poi*,

s'ouvrir entièrement *ca aprirsi interamente*,

s'ouvrir facilement *ca aprirsi facilmente*,

s'ouvrir immédiatement *GLC aprirsi immediatamente*,

s'ouvrir parfaitement *CVF aprirsi perfettamente*,

s'ouvrir partiellement *ca aprirsi in parte*;

oxyder (s') [sɔkside] *v.intr.pron.* passer à l'état d'oxyde, *ossidarsi*.

le foie gras s'oxyde vite *cc il foie gras si ossida in fretta*,

s'oxyder complètement *cc ossidarsi completamente*,

s'oxyder facilement *LEP ossidarsi facilmente*,

s'oxyder légèrement *cc ossidarsi leggermente*,

s'oxyder rapidement cc *ossidarsi rapidamente*;

oxygéner [ɔksizene] *v.tr.* enrichir en oxygène, *ossigenare*.

oxygéner bien *cvf ossigenare bene*,

oxygéner délicatement *LEP ossigenare delicatamente*,

oxygéner légèrement *LEP ossigenare leggermente*,

oxygéner le mélange blanc et jaune d'un œuf *cvf ossigenare il miscuglio tuorlo e albume di un uovo*,

oxygéner soigneusement cc *ossigenare accuratamente*,

oxygéner un peu cc *ossigenare un poco*;

P

pâlir [palir] *v.tr.* rendre pâle, [sbiadire](#), [impallidire](#), [sbiancare](#).

battre avec un fouet jusqu'à ce que la crème pâlisce *ca battere con un frusta fino a far sbiancare la crema*;

panacher [panaʃe] *v.tr.* mélanger deux ou plusieurs ingrédients de couleur, de saveur ou de forme différentes, [mescolare](#), [combinare](#).

paner [pane] *v.tr.* enrober un aliment de chapelure avant cuisson, [panare](#), [impanare](#).

paner auparavant *LEP panare prima*,

paner au beurre *LCR impanare al burro*,

paner bien *cc impanare bene*,

paner complètement *cc panare completamente*,

paner dans une poêle *CVF impanare in una padella*,

paner délicatement *ca panare delicatamente*,

paner des escalopes *GLC impanare delle scaloppine*,

paner des filets de sardines *cc panare dei filetti di sardine*,

paner des poissons *cc impanare dei pesci*,

paner des quartiers de camembert *LEP panare dei pezzi di camembert*,

paner des tranches de foie gras *ca panare delle fette di foie gras*,

paner des tranches de jambon *LCR impanare delle fette di prosciutto*,

paner des steacks *cc panare delle bistecche*,

paner également *GLC impanare anche*,

paner ensuite *LEP panare poi*,

paner entièrement *CVF panare interamente*,

paner légèrement *cc panare leggermente*,

paner parfaitement *LEP panare perfettamente*,
paner préalablement *cc panare prima di tutto*,
paner soigneusement *LEP panare accuratamente*;

paner à la milanaise [pane a la milanɛz] *v.tr.* paner à base d'œuf et de mie de pain fine mélangée de parmesan râpé, [panare alla milanese](#).

paner à l'anglaise [pane a lɔŋglɛz] *v.tr.* enrober un aliment de farine, d'œuf battu et de chapelure pour que chaque élément puisse coller à l'autre, [panare all'inglese](#).

paner au beurre [pane o bæʁ] *v.tr.* badigeonner la pièce de beurre clarifié, la rouler dans du pain de mie passé au tamis fin, [panare col burro](#).

paner au manchon [pane o mɑ̃ʃɔ̃] *v.tr.* opération qui consiste, lorsque les poissons sont panés, à en dégager la tête et la queue, de sorte qu'ils semblent avoir été introduits dans un manchon constitué par la combinaison de l'œuf et de la mie de pain, [operazione che consiste nel tagliare testa e coda di un pesce panato in modo da farlo apparire come inserito in un manicotto costituito dalla panatura](#).

panifier [panifje] *v.tr.* transformer en pain, [panificare](#).

parer [pare] *v.tr.* ôter les parties non comestibles avant de préparer un plat, donner meilleur aspect à un mets, à un plat, [mondare](#), [nettare](#), [parare](#).

parer auparavant *LEP parare prima*,

parer bien *ca parare bene*,

parer correctement *cc parare correttamente*,

parer d'abord *cc parare dapprima*,

parer des champignons *CVF nettare dei funghi*,

parer des légumes *LCR nettare delle verdure*,

parer des ris de veau *LCR parare delle animelle di vitello*,

parer parfaitement *GLC parare perfettamente*,

parer préalablement *LEP parare prima di tutto*,

parer soigneusement *LEP parare accuratamente*,

parer un chou-fleur *ca mondare il cavolfiore*,

parer une viande *LEP parare una carne,*
parer une volaille *LCR parare un pollame,*
parer un foie *GLC parare un fegato,*
parer un rognon *LCR parare un rognone;*
parfumer [parfyme] *v.tr.* imprégner un aliment de quelque chose qui lui donne une saveur particulière, *aromatizzare.*
parfumer à la ciboulette *CVF aromatizzare con erba cipollina,*
parfumer à la coriandre *CVF aromatizzare con coriandolo,*
parfumer à la fleur d'oranger *LCR aromatizzare al fior d'arancio,*
parfumer à l'ail *CC aromatizzare con aglio,*
parfumer à la livèche *CC aromatizzare con levistico,*
parfumer à l'amande *CVF aromatizzare alla mandorla,*
parfumer à la maniguette *CA aromatizzare con pepe di Guinea,*
parfumer à la marjolaine *CVF aromatizzare alla maggiorana,*
parfumer à la mélisse *CC aromatizzare con melissa,*
parfumer à la moutarde *CC aromatizzare con senape,*
parfumer à l'aneth *CA aromatizzare all'aneto,*
parfumer à l'angélique *CC aromatizzare con erba angelica,*
parfumer à la nigelle *LEP aromatizzare con nigella,*
parfumer à l'anis *CA aromatizzare all'anice,*
parfumer à la rocambole *LCR aromatizzare all'aglio rocambole,*
parfumer à la sarriette *CVF aromatizzare alla santoreggia,*
parfumer à la sauge *GLC aromatizzare alla salvia,*
parfumer à la vanille *CA aromatizzare alla vaniglia,*
parfumer à l'échalote *LEP aromatizzare con scalogno,*
parfumer à l'estragon *GLC aromatizzare al dragoncello,*
parfumer à l'hysope *LEP aromatizzare con isopo,*

parfumer à l'oseille *CA aromatizzare con acetosa,*
parfumer au cacao *CVF aromatizzare al cacao,*
parfumer au café *CVF aromatizzare al caffè,*
parfumer au caramel *LEP aromatizzare al caramello,*
parfumer au cardamome *CA aromatizzare al cardamomo,*
parfumer au carvi *CC aromatizzare al carvi,*
parfumer au chocolat *LCR aromatizzare al cioccolato,*
parfumer au citron *GLC aromatizzare al limone,*
parfumer au curcuma *CC aromatizzare alla curcuma,*
parfumer au curry *CC aromatizzare al curry,*
parfumer aux fraises *LCR aromatizzare alle fragole,*
parfumer au genièvre *LCR aromatizzare al ginepro,*
parfumer au gingembre *CC aromatizzare allo zenzero,*
parfumer au Grand Marnier *CA aromatizzare al Grand Marnier,*
parfumer au miel *CVF aromatizzare al miele,*
parfumer au myrte *CA aromatizzare con mirto,*
parfumer au paprika *CC aromatizzare con paprika,*
parfumer au persil *CC aromatizzare con prezzemolo,*
parfumer au romarin *CC aromatizzare al rosmarino,*
parfumer au safran *LCR aromatizzare al zafferano,*
parfumer au serpolet *CA aromatizzare con timo serpillo,*
parfumer au sésame *CA aromatizzare al sesamo,*
parfumer au thym *CVF aromatizzare al timo,*
parfumer au vinaigre *CVF aromatizzare con aceto,*
parfumer aux amandes *LCR aromatizzare alle mandorle,*

parfumer aux pistaches **GLC** *aromatizzare ai pistacchi,*
parfumer avant **LEP** *aromatizzare prima,*
parfumer avec de la menthe **CA** *aromatizzare con menta,*
parfumer avec de l'eau de rose **CC** *aromatizzare con acqua di rose,*
parfumer avec de l'origan **CVF** *aromatizzare con origano,*
parfumer avec des câpres **CC** *aromatizzare con capperi,*
parfumer avec des clous de girofle **CA** *aromatizzare con chiodi di garofano,*
parfumer avec des épices **CC** *aromatizzare con spezie,*
parfumer avec du basilic **CVF** *aromatizzare con basilico,*
parfumer avec du cerfeuil **LEP** *aromatizzare con cerfoglio,*
parfumer avec du chèvrefeuille **CC** *aromatizzare con caprifoglio,*
parfumer avec du cognac **CVF** *aromatizzare con cognac,*
parfumer avec du fenouil **CVF** *aromatizzare con finocchio,*
parfumer avec du laurier **LCR** *aromatizzare con alloro,*
parfumer avec du piment rouge **CA** *aromatizzare con peperoncino,*
parfumer avec un bouquet garni **CC** *aromatizzare con un mazzetto di erbe aromatiche,*
parfumer avec une cuillère à soupe de kirsch **CC** *aromatizzare con un cucchiaio di kirsch,*
parfumer avec une liqueur **GLC** *aromatizzare con un liquore,*
parfumer beaucoup **CA** *aromatizzare molto,*
parfumer bien **CVF** *aromatizzare bene,*
parfumer d'abord **CVF** *aromatizzare dapprima,*
parfumer davantage **CA** *aromatizzare maggiormente,*
parfumer de cannelle **LEP** *aromatizzare con cannella,*
parfumer de cumin **CA** *aromatizzare con cumino,*

parfumer délicatement **LEP** *aromatizzare delicatamente,*
parfumer de muscade **LEP** *aromatizzare con noce moscata,*
parfumer de rhum **CA** *aromatizzare con rum,*
parfumer des aubergines **CC** *aromatizzare delle melanzane,*
parfumer des crêpes **LEP** *aromatizzare delle crêpe,*
parfumer des daubes **LCR** *aromatizzare degli stracotti,*
parfumer des gâteaux **GLC** *aromatizzare dei dolci,*
parfumer des légumes **CA** *aromatizzare delle verdure,*
parfumer des pâtes **CA** *aromatizzare della pasta,*
parfumer des poissons **LCR** *aromatizzare dei pesci,*
parfumer des tomates **GLC** *aromatizzare dei pomodori,*
parfumer des viandes **CA** *aromatizzare delle carni,*
parfumer de zestes de citron **CA** *aromatizzare con scorze di limone,*
parfumer d'une pincée de muscade **CVF** *aromatizzare con un pizzico di noce moscata,*
parfumer du riz **CC** *aromatizzare del riso,*
parfumer du thé **LEP** *aromatizzare del thè,*
parfumer éventuellement **CC** *aromatizzare eventualmente,*
parfumer l'agneau **CVF** *aromatizzare l'agnello,*
parfumer légèrement **CA** *aromatizzare leggermente,*
parfumer le porc **CC** *aromatizzare il maiale,*
parfumer le poulet **LEP** *aromatizzare il pollo,*
parfumer le veau **CVF** *aromatizzare il vitello,*
parfumer l'huile **LCR** *aromatizzare l'olio,*
parfumer parfaitement **CVF** *aromatizzare perfettamente,*
parfumer un blanc-manger **GLC** *aromatizzare un biancomangiare,*
parfumer un bouillon **GLC** *aromatizzare un brodo,*

parfumer une brochette en y faisant glisser une gousse d'ail **LCR** *aromatizzare uno spiedino inserendovi uno spicchio d'aglio*,
parfumer une confiture **LEP** *aromatizzare una confettura*,
parfumer une crème avec des zestes **LCR** *aromatizzare una crema con delle scorze*,
parfumer une huile **CVF** *aromatizzare un olio*,
parfumer une ratatouille au laurier **LCR** *aromatizzare all'alloro una ratatouille*,
parfumer une purée **CC** *aromatizzare un purè*,
parfumer une salade **CA** *aromatizzare un'insalata*,
parfumer une sauce **LEP** *aromatizzare una salsa*,
parfumer une soupe **LCR** *aromatizzare una zuppa*,
parfumer une tisane **CA** *aromatizzare una tisana*,
parfumer un gâteau **CA** *aromatizzare una torta*,
parfumer un jus **CA** *aromatizzare un sugo*,
parfumer uniquement **CC** *aromatizzare unicamente*,
parfumer un peu **CC** *aromatizzare un poco*,
parfumer un potage **CVF** *aromatizzare un potage*;
parsemer [parsəme] **v.tr.** répandre, saupoudrer, **cospargere, polverizzare**.
parsemer au dernier moment **GLC** *cospargere all'ultimo istante*,
parsemer aussitôt **CC** *cospargere subito*,
parsemer avant **CA** *cospargere prima*,
parsemer bien **CVF** *cospargere bene*,
parsemer convenablement **LEP** *cospargere opportunamente*,
parsemer d'abord **LEP** *cospargere dapprima*,
parsemer d'ail haché **LCR** *polverizzare d'aglio tritato*,
parsemer d'amandes **GLC** *granellare con mandorle*,
parsemer d'aneth **GLC** *cospargere di aneto*,
parsemer de basilic ciselé **LCR** *cospargere di basilico sminuzzato*,
parsemer de cacao en poudre **CC** *cospargere di cacao in polvere*,

parsemer de câpres **CVF** *cospargere di capperi*,
parsemer de cassonade **LEP** *cospargere con zucchero grezzo di canna*,
parsemer de cerfeuil **GLC** *cospargere di cerfoglio*,
parsemer de chapelure **LEP** *cospargere di pangrattato*,
parsemer de ciboulette **LCR** *cospargere di erba cipollina*,
parsemer d'échalotes hachés **LCR** *cospargere di scalogni tritati*,
parsemer de copeaux de parmesan **CC** *cospargere di scaglie di parmigiano*,
parsemer de coriandre ciselée **LCR** *cospargere di coriandolo sminuzzato*,
parsemer de cornichons **CVF** *cospargere di cetriolini*,
parsemer de croûtons **CA** *cospargere di crostini*,
parsemer de cumin **CA** *cospargere di cumino*,
parsemer de farine **CVF** *cospargere di farina*,
parsemer de fenouil haché **LCR** *cospargere di finocchio tritato*,
parsemer de feuilles de menthe ciselées **CA** *cospargere di foglie di menta sminuzzate*,
parsemer de fleur de sel **CVF** *cospargere di fiore di sale*,
parsemer de fromage râpé **LCR** *cospargere di formaggio grattugiato*,
parsemer de graines de sésame **GLC** *cospargere di semi di sesamo*,
parsemer délicatement **CC** *cospargere delicatamente*,
parsemer de mie de pain **GLC** *cospargere di mollica*,
parsemer de mozzarella râpée **CVF** *cospargere di mozzarella*,
parsemer de noisettes de beurre **LCR** *cospargere di noci di burro*,
parsemer de noisettes de saindoux **GLC** *cospargere di noci di strutto*,
parsemer de noisettes hachées **GLC** *cospargere di noccioline tritate*,
parsemer de noix de coco râpée **CC** *cospargere di noce di cocco grattugiata*,

parsemer de noix de muscade râpée *CVF* *cospargere di noce moscata grattugiata*,
parsemer de persil haché *LCR* *cospargere di prezzemolo tritato*,
parsemer de persillade *GLC* *cospargere di trito di prezzemolo e aglio*,
parsemer d'épices *CVF* *cospargere di spezie*,
parsemer de pignons *GLC* *cospargere di pinoli*,
parsemer de piment haché *GLC* *cospargere di pimento tritato*,
parsemer de pistaches *CVF* *cospargere di pistacchi*,
parsemer de pluches de cerfeuil *GLC* *cospargere con ciuffi di cerfoglio*,
parsemer de poivre *CA* *cospargere di pepe*,
parsemer de raisins secs *LCR* *cospargere di uva passa*,
parsemer de romarin *CC* *cospargere di rosmarino*,
parsemer de sel *CA* *cospargere di sale*,
parsemer d'estragon ciselé *GLC* *cospargere di dragoncello sminuzzato*,
parsemer de sucre cristallisé *CC* *cospargere di zucchero cristallizzato*,
parsemer de thym *LEP* *cospargere di timo*,
parsemer de zestes de citron *CC* *cospargere di scorze di limone*,
parsemer d'herbes de Provence *LCR* *cospargere di erbe di Provenza*,
parsemer d'oignons *CA* *cospargere di cipolle*,
parsemer d'olives *CC* *cospargere di olive*,
parsemer d'origan *CA* *cospargere d'origano*,
parsemer également *LEP* *cospargere ugualmente*,
parsemer encore *CC* *cospargere ancora*,
parsemer ensuite *CVF* *cospargere poi*,
parsemer entièrement *CC* *cospargere interamente*,
parsemer éventuellement *CA* *cospargere eventualmente*,
parsemer finement *LEP* *cospargere finemente*,
parsemer généreusement *LEP* *cospargere generosamente*,
parsemer immédiatement *GLC* *cospargere immediatamente*,

parsemer légèrement *LEP* *cospargere leggermente*,
parsemer parfaitement *CVF* *cospargere perfettamente*,
parsemer préalablement *CC* *cospargere prima di tutto*,
parsemer rapidement *CA* *cospargere rapidamente*,
parsemer régulièrement *CVF* *cospargere regolarmente*,
parsemer seulement *CC* *cospargere solamente*,
parsemer soigneusement *LEP* *cospargere accuratamente*,
parsemer uniformément *CA* *cospargere uniformemente*,
parsemer uniquement *LEP* *cospargere unicamente*,
parsemer un peu *CVF* *cospargere un poco*,
parsemer un potage de croûtons dorés *GLC* *cospargere un potage con crostini dorati*;
partager [partaʒe] *v.tr.* diviser en parts, en portions, *dividere, separare*.
partager auparavant *GLC* *dividere prima*,
partager avant *CVF* *dividere prima*,
partager correctement *CC* *dividere correttamente*,
partager d'abord *CA* *dividere dapprima*,
partager ensuite *LEP* *dividere poi*,
partager parfaitement *GLC* *dividere perfettamente*,
partager régulièrement *LEP* *dividere regolarmente*,
partager soigneusement *CC* *dividere accuratamente*,
partager une pâte en deux *LCR* *dividere un pasta in due*,
partager une farce en six *LCR* *dividere una farcia in sei*;
partir [partir] *v.intr.* **1.** démarrer la cuisson d'un aliment, *iniziare, cominciare*.
faire partir aussitôt *CVF* *iniziare subito*,
faire partir d'abord *LEP* *iniziare dapprima*,
faire partir ensuite *LEP* *iniziare poi*,
faire partir immédiatement *CVF* *iniziare immediatamente*,

faire partir la cuisson *LEP* *iniziare la cottura*,
faire partir la cuisson à froid *CA* *iniziare la cottura a freddo*,
faire partir la cuisson à l'eau froide *CC* *iniziare la cottura in acqua fredda*,
faire partir l'ébullition *CVF* *far cominciare l'ebollizione*,
faire partir lentement *CA* *iniziare lentamente*,
faire partir préalablement *GLC* *iniziare prima di tutto*,
faire partir rapidement *LEP* *iniziare rapidamente*,
faire partir sur feu vif *LCR* *iniziare a fuoco vivo*,
faire partir vivamment *LEP* *iniziare vivamente*;
2. faire disparaître, effacer, *far scomparire, togliere, eliminare*.
faire partir la vapeur de l'autocuiseur *LEP* *togliere il vapore dalla pentola a pressione*,
faire partir les bulles d'air de la pâte *CC* *togliere le bolle d'aria dalla pasta*,
faire partir l'excédent d'eau *LEP* *togliere l'eccesso d'acqua*;
parvenir [parvɛniʁ] *v.intr.* arriver, venir à un point précis, *giungere, arrivare*.
ajouter de l'eau pour parvenir à hauteur *LCR* *aggiungere acqua a filo*;
passer [pase] *v.tr.* **1.** transvaser à travers étamine, tamis ou moulin, *filtrare, colare, passare, abburattare*.
passer à la centrifugeuse *CC* *passare nella centrifuga*,
passer à la moulinette *LEP* *passare nel passaverdure*,
passer à la mousseline *LCR* *filtrare in una mussola*,
passer à travers une passette *LCR* *filtrare attraverso un colino*,
passer à travers un linge fin *LCR* *filtrare attraverso un panno*,
passer au blender *CVF* *passare nel blender*,
passer au chinois *CC* *passare nel colino*,
passer au hachoir *GLC* *passare nel tritatutto*,
passer au mixeur *GLC* *passare nel frullatore*,
passer au moulin à légumes *GLC* *passare nel passaverdure*,

passer auparavant *LEP* *passare prima*,
passer au presse-purée *LCR* *passare nel passaverdure*,
passer aussi *CC* *passare anche*,
passer aussitôt *CC* *passare subito*,
passer au tamis *CA* *passare al setaccio*,
passer avant *CC* *passare prima*,
passer bien *LEP* *filtrare bene*,
passer complètement *CVF* *filtrare completamente*,
passer d'abord *CC* *filtrare dapprima*,
passer dans une passoire *GLC* *passare nello scolapasta*,
passer dans un hachoir *LEP* *passare in un tritatutto*,
passer de la viande *GLC* *passare della carne*,
passer délicatement *CA* *filtrare delicatamente*,
passer des fruits au moulin *LCR* *passare dei frutti nel passaverdura*,
passer directement *LEP* *filtrare direttamente*,
passer doucement *LEP* *filtrare dolcemente*,
passer également *CC* *filtrare ugualmente*,
passer encore *CVF* *filtrare ancora*,
passer ensuite *LEP* *filtrare poi*,
passer entièrement *CC* *filtrare interamente*,
passer éventuellement *CA* *filtrare eventualmente*,
passer grossièrement *GLC* *passare sommariamente*,
passer immédiatement *GLC* *passare immediatamente*,
passer légèrement *CVF* *passare leggermente*,
passer minutieusement *LEP* *passare minuziosamente*,
passer parfaitement *CA* *passare perfettamente*,
passer préalablement *CC* *passare prima di tutto*,
passer rapidement sous l'eau *CVF* *passare rapidamente sotto l'acqua*,
passer soigneusement *CC* *passare accuratamente*,
passer souvent *CC* *passare spesso*,
passer successivement *GLC* *passare successivamente*,
passer un bouillon *CA* *filtrare un brodo*,

passer une confiture *CVF passare una confettura,*
passer une crème *GLC passare una crema,*
passer une pâte pour enlever les grumeaux *LCR passare una pasta per togliere i grumi,*
passer une gelée *LCR passare una gelatina,*
passer une purée *CC passare un purè,*
passer une sauce *GLC passare una salsa,*
passer une soupe *LEP passare una zuppa,*
passer un fond de cuisson *LCR passare un fondo di cucina,*
passer un jus de cuisson *GLC filtrare un succo di cottura,*
passer un mélange *GLC passare un miscuglio,*
passer un potage *GLC passare un potage,*
passer un sirop *GLC passare uno sciroppo,*
passer un velouté *LCR passare una vellutata;*
2. cuire rapidement à la poêle dans un corps gras un aliment, *passare in padella.*
passer à la poêle *LCR passare in padella,*
passer auparavant *GLC passare prima in padella,*
passer aussi *CC passare anche in padella,*
passer aussitôt *CVF passare subito in padella,*
passer bien *LEP passare bene in padella,*
passer complètement *CC passare completamente in padella,*
passer d'abord *GLC passare dapprima in padella,*
passer délicatement *CVF passare delicatamente in padella,*
passer directement *LEP passare direttamente in padella,*
passer doucement *LEP passare dolcemente in padella,*
passer également *CC passare ugualmente in padella,*
passer encore *GLC passare ancora in padella,*
passer ensuite *CVF passare poi in padella,*
passer éventuellement *LEP passare eventualmente in padella,*
passer immédiatement *GLC passare immediatamente in padella,*
passer légèrement *CC passare leggermente in padella,*

passer pendant un certain temps *LCR passare in padella per un certo tempo;*
3. enduire quelque chose d'une matière, *passare.*
passer à la dorure une abaisse *CVF dorare una sfoglia,*
passer auparavant *CA passare prima,*
passer aussi *LEP passare anche,*
passer aussitôt *CC passare subito,*
passer bien *LEP passare bene,*
passer complètement *passare completamente,*
passer d'abord *CVF passare dapprima,*
passer dans la chapelure *GLC passare nel pangrattato,*
passer dans l'huile *GLC passare nell'olio,*
passer délicatement *GLC passare delicatamente,*
passer des aubergines dans les œufs battus *LCR passare le melanzane nelle uova battute,*
passer des escalopes dans la farine *GLC passare delle scaloppine nella farina,*
passer directement *CA passare direttamente,*
passer doucement *CVF passare dolcemente,*
passer également *LEP passare ugualmente,*
passer encore *CC passare ancora,*
passer ensuite *LEP passare poi,*
passer entièrement *CA passare interamente,*
passer éventuellement *LEP passare eventualmente,*
passer immédiatement *GLC passare immediatamente,*
passer légèrement *LEP passare leggermente,*
passer parfaitement *CVF passare perfettamente,*
passer préalablement *CC passare prima di tutto,*
passer rapidement *GLC passare rapidamente,*
passer respectivement *GLC passare rispettivamente,*
passer soigneusement *CA passare accuratamente,*
passer souvent *CC passare spesso,*
passer uniformément *LEP passare uniformemente,*
passer uniquement *CA passare unicamente,*

passer un pinceau enduit de matière grasse sur une pâte **CA** *passare un pennello spalmato di una materia grassa su una pasta*;

4. faire aller, faire glisser, mettre, **passare, mettere.**

passer au four **GLC** *passare al forno*,

passer au four des poivrons pour en ôter la peau **LCR** *passare al forno dei peperoni per toglierne la buccia*,

passer au gril du four **GLC** *passare sulla griglia del forno*,

passer auparavant **CVF** *passare prima*,

passer aussi **CA** *passare anche*,

passer aussitôt **LEP** *passare subito*,

passer d'abord **LEP** *passare dapprima*,

passer délicatement **LEP** *passare delicatamente*,

passer directement **CVF** *passare direttamente*,

passer également **CA** *passare ugualmente*,

passer encore **LEP** *passare ancora*,

passer ensuite **LEP** *passare poi*,

passer éventuellement **CVF** *passare eventualmente*,

passer immédiatement **GLC** *passare immediatamente*,

passer légèrement **CA** *passare leggermente*,

passer parfaitement **LEP** *passare perfettamente*,

passer préalablement **CVF** *passare prima di tutto*,

passer rapidement des moules dans l'eau chaude avant de les retourner **LCR** *passare rapidamente delle cozze nell'acqua calda prima di rigirarle*,

passer soigneusement **LEP** *passare accuratamente*,

passer sous l'eau froide **CA** *passare sotto l'acqua fredda*,

passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson **LCR** *passare sotto l'acqua fredda per fermare la cottura*,

passer souvent **CC** *passare spesso*,

passer uniquement **CA** *passare unicamente*,

passer un peu **LEP** *passare un poco*;

pasteuriser [pastœrize] **v.tr.** moyen de conservation qui permet de détruire les germes pathogènes d'une substance

alimentaire liquide en utilisant successivement la chaleur puis le refroidissement rapidement, **pastorizzare.**

pasteuriser de la compote *pastorizzare della composta*,

pasteuriser de la confiture *pastorizzare della confettura*,

pasteuriser de la viande *pastorizzare della carne*,

pasteuriser des jus de fruits *pastorizzare dei succhi di frutta*,

pasteuriser des œufs *pastorizzare delle uova*,

pasteuriser du cidre *pastorizzare del sidro*,

pasteuriser du lait *pastorizzare del latte*,

pasteuriser du miel *pastorizzare del miele*,

pasteuriser du vin *pastorizzare del vino*,

pasteuriser un concentré de tomate *pastorizzare un concentrato di pomodoro*,

pasteuriser une crème *pastorizzare una crema*,

pasteuriser un sirop *pastorizzare uno sciroppo*;

patauger des mandibules [patɔʒe de mɑ̃dibyl] **v.intr.** v. manger

pâtisser [patise] **v.tr.** travailler la pâte, faire de la pâtisserie, des gâteaux, **fare dolci.**

peler [pøle] **v.tr.** enlever la peau d'un légume, d'un fromage, **pelare, sbucciare.**

peler à l'économe **LCR** *pelare con il pelapatate*,

peler assez **CC** *pelare abbastanza*,

peler attentivement **LEP** *pelare attentamente*,

peler auparavant **CC** *pelare prima*,

peler aussi **LEP** *pelare anche*,

peler aussitôt **LEP** *pelare subito*,

peler avant **CC** *pelare prima*,

peler bien **LEP** *pelare bene*,

peler complètement **CC** *pelare completamente*,

peler correctement **LEP** *pelare correttamente*,

peler d'abord **CC** *pelare dapprima*,

peler de haut en bas **GLC** *pelare dall'alto in basso*,

peler de l'ail **LCR** *pelare dell'aglio*,

peler délicatement **CVF** *pelare delicatamente*,

peler des amandes **CA** *pelare delle mandorle*,

peler des ananas **CA** *sbucciare degli ananas*,

peeler des asperges **GLC** *pelare degli asparagi*,
peeler des aubergines **CA** *pelare delle melanzane*,
peeler des avocats **GLC** *pelare degli avocado*,
peeler des bananes **LCR** *sbucciare delle banane*,
peeler des betteraves **CVF** *sbucciare delle barbabietole*,
peeler des carottes **LCR** *pelare delle carote*,
peeler des cèpes **GLC** *pelare dei porcini*,
peeler des champignons **GLC** *pelare dei funghi*,
peeler des châtaignes **GLC** *pelare delle castagne*,
peeler des coings **CA** *sbucciare delle cotogne*,
peeler des concombres **LCR** *pelare dei cetrioli*,
peeler des courges **GLC** *pelare delle zucche*,
peeler des courgettes **GLC** *pelare delle zucchine*,
peeler des échalotes **CC** *pelare degli scalogni*,
peeler des fèves **GLC** *sbucciare delle fave*,
peeler des fruits **CVF** *sbucciare dei frutti*,
peeler des giraumonts **GLC** *sbucciare delle zucche Turbante turco*,
peeler des gombos **GLC** *pelare dei gombos*,
peeler des gousses d'ail **LCR** *sbucciare degli spicchi d'aglio*,
peeler des kiwis **CA** *pelare dei kiwi*,
peeler des légumes **GLC** *pelare delle verdure*,
peeler des litchis **CVF** *pelare dei litchi*,
peeler des mangues **CA** *pelare dei manghi*,
peeler des navets **CC** *pelare delle rape*,
peeler des oignons **LCR** *pelare delle cipolle*,
peeler des oranges **GLC** *sbucciare delle arance*,
peeler des papayes **GLC** *pelare delle papaie*,
peeler des pêches **GLC** *pelare delle pesche*,
peeler des pamplemousses **GLC** *sbucciare dei pompelmi*,
peeler des poireaux **GLC** *sbucciare dei porri*,
peeler des pommes **GLC** *sbucciare delle mele*,
peeler des pommes de terre **LCR** *sbucciare delle patate*,
peeler des poivrons **GLC** *sbucciare dei peperoni*,
peeler des pois chiches **LEP** *pelare dei ceci*,
peeler des pomelos **CC** *pelare dei pomelo*,
peeler des tomates **LEP** *pelare dei pomodori*,
peeler des topinambours **GLC** *pelare dei topinambour*,
peeler des truffes **GLC** *pelare dei tartufi*,

peeler directement **CC** *pelare direttamente*,
peeler doucement **CC** *pelare dolcemente*,
peeler du céleri **GLC** *pelare del sedano*,
peeler également **CA** *pelare ugualmente*,
peeler ensuite **CA** *pelare poi*,
peeler entièrement **GLC** *pelare interamente*,
peeler éventuellement **CA** *pelare eventualmente*,
peeler facilement **CVF** *pelare facilmente*,
peeler finement **CA** *pelare finemente*,
peeler grossièrement **LEP** *pelare grossolanamente*,
peeler immédiatement **CVF** *pelare immediatamente*,
peeler légèrement **GLC** *pelare leggermente*,
peeler parfaitement **CA** *pelare perfettamente*,
peeler préalablement **CVF** *pelare prima di tutto*,
peeler rapidement **LEP** *pelare rapidamente*,
peeler régulièrement **CA** *pelare regolarmente*,
peeler seulement **CC** *pelare solamente*,
peeler soigneusement **GLC** *pelare accuratamente*,
peeler un céleri-rave **CC** *pelare un sedano rapa*,
peeler uniquement **CVF** *pelare unicamente*,
peeler un potimarron **CC** *pelare una zucca hokkaido*,
peeler un potiron **LEP** *pelare una zucca*;
peeler à vif [pøle a vif] **v.tr.** *peeler un fruit avec un couteau de cuisine en retirant peaux, fibres, pépins ou noyaux pour ne conserver que la pulpe, [pelare a vivo](#).*
peeler à vif auparavant **CC** *pelare a vivo prima*,
peeler à vif délicatement **GLC** *pelare a vivo delicatamente*,
peeler à vif des agrumes **LCR** *pelare a vivo degli agrumi*,
peeler à vif des citrons **GLC** *pelare a vivo dei limoni*,
peeler à vif des kiwis **LCR** *pelare a vivo dei kiwi*,
peeler à vif des melons **LCR** *pelare a vivo dei meloni*,
peeler à vif des oranges **CC** *pelare a vivo delle arance*,
peeler à vif des pamplemousses **GLC** *pelare a vivo dei pompelmi*,

peler à vif entièrement cc *pelare a vivo interamente*,
peler à vif préalablement GLC *pelare a vivo prima di tutto*,
peler à vif rapidement cc *pelare a vivo rapidamente*,
peler à vif soigneusement LEP *pelare a vivo accuratamente*;
pencher [pãʃe] v.tr. mettre dans une position oblique, incliner, **inclinare**.
pencher délicatement cc *inclinare delicatamente*,
pencher doucement LEP *inclinare dolcemente*,
pencher la poêle sur le feu LEP *inclinare la padella sil fuoco*,
pencher légèrement cc *inclinare leggermente*,
pencher le moule pour enduire les parois cc *inclinare lo stampo per ungere le pareti*;
pénétrer [penetre] v.intr. entrer profondément dans quelque chose, **penetrare**.
faire bien pénétrer GLC *far penetrare bene*,
faire pénétrer complètement CA *far penetrare completamente*,
faire pénétrer d'abord cc *far penetrare dapprima*,
faire pénétrer davantage CVF *far penetrare maggiormente*,
faire pénétrer délicatement GLC *far penetrare delicatamente*,
faire pénétrer directement cc *far penetrare direttamente*,
faire pénétrer doucement CVF *far penetrare dolcemente*,
faire pénétrer ensuite cc *far penetrare poi*,
faire pénétrer entièrement LEP *far penetrare interamente*,
faire pénétrer la marinade GLC *far penetrare la marinata*,
faire pénétrer légèrement CVF *far penetrare leggermente*,
faire pénétrer le jus GLC *far penetrare il succo*,
faire pénétrer lentement CA *far penetrare lentamente*,
faire pénétrer l'huile GLC *far penetrare l'olio*,

faire pénétrer parfaitement cc *far penetrare perfettamente*,
faire pénétrer uniformément GLC *far penetrare uniformemente*,
faire pénétrer un peu LEP *far penetrare un poco*;
percer [perse] v.tr. faire un ou plusieurs trous, **forare**, **bucare**.
attention à ne pas percer le fiel du foie cc *attenti a non bucare il fiele del fegato*,
creuser le potiron sans percer la peau LEP *scavare la zucca senza bucarla*,
déosser les cailles sans percer la peau CA *disossare le quaglie senza bucare la pelle*,
percer attentivement cc *bucare con attenzione*,
percer auparavant CVF *bucare prima*,
percer avec un couteau CVF *bucare con un coltello*,
percer bien LEP *bucare bene*,
percer complètement LEP *bucare completamente*,
percer correctement cc *bucare correttamente*,
percer d'abord CA *bucare dapprima*,
percer délicatement GLC *bucare delicatamente*,
percer directement cc *bucare direttamente*,
percer doucement CVF *bucare dolcemente*,
percer également LEP *bucare ugualmente*,
percer ensuite cc *bucare poi*,
percer la surface d'une pâte LCR *forare la superficie di una pasta*,
percer le jaune d'un oeuf CA *bucare il tuorlo di un uovo*,
percer légèrement LEP *forare leggermente*,
percer les cloques qui se forme dans la pâte cc *bucare le bolle che si formano nella pasta*,
percer les œufs LEP *bucare le uova*,
percer les saucisses cc *bucare le salsicce*,
percer les yeux d'une noix de coco avec un clou GLC *forare gli occhi di una noce di cocco con un chiodo*,
percer parfaitement LEP *forare perfettamente*,
percer préalablement cc *forare prima di tutto*,
percer soigneusement CA *forare accuratamente*,

percer un trou au milieu d'une pâte *LCR praticare un foro nel mezzo di una pasta*;

perdre [pɛʁdʁ] *v.tr.* cesser de posséder quelque chose, *perdere*.

perdre aussitôt *cc perdere subito*,

perdre complètement *LEP perdere completamente*,

perdre la saveur *cc perdere il sapore*,

perdre légèrement *cc perdere leggermente*,

perdre le goût *CVF perdere il gusto*,

perdre rapidement *LEP perdere rapidamente*,

perdre un peu *LEP perdere un poco*;

persiller [pɛʁsiʒ] *v.tr.* saupoudrer de persil haché fin, *cospargere di prezzemolo tritato*.

persiller abondamment *LEP cospargere abbondantemente di prezzemolo tritato*,

persiller aussitôt *LEP cospargere subito di prezzemolo tritato*,

persiller copieusement *cc cospargere copiosamente di prezzemolo tritato*,

persiller ensuite *cc cospargere poi di prezzemolo tritato*,

persiller généreusement *LEP cospargere generosamente di prezzemolo tritato*,

persiller la purée *cc cospargere di prezzemolo tritato il purè*,

persiller la soupe *LEP cospargere di prezzemolo tritato la minestra*,

persiller la viande *LEP cospargere di prezzemolo tritato la carne*,

persiller le bouillon *cc cospargere di prezzemolo tritato il brodo*,

persiller légèrement *LEP cospargere leggermente di prezzemolo tritato*,

persiller le poisson *cc cospargere di prezzemolo tritato il pesce*,

persiller les champignons *cc cospargere di prezzemolo tritato i funghi*,

persiller les pommes de terre *LEP cospargere di prezzemolo tritato le patate*,

persiller un peu *LEP cospargere un poco di prezzemolo tritato*;

peser [pəze] *v.intr.* avoir un poids, du poids, *pesare, essere pesante*.

peser [pəze] *v.tr.* établir le poids d'un produit, *pesare*.

peser auparavant *cc pesare prima*,

peser 100 g d'amandes *cc pesare 100 g di mandorle*,

peser correctement *GLC pesare correttamente*,

peser d'abord *cc pesare dapprima*,

peser ensemble *LEP pesare insieme*,

peser la cassonade *cc pesare lo zucchero grezzo di canna*,

peser la crème fraîche *CA pesare la panna acida*,

peser la farine *LEP pesare la farina*,

peser la maïzena *LEP pesare la maizena*,

peser la noix de coco rapée *cc pesare la noce di cocco grattugiata*,

peser la semoule *CA pesare il semolino*,

peser le beurre *LEP pesare il burro*,

peser le concentré de tomate *CA pesare l'estratto di pomodoro*,

peser le chocolat *cc pesare il cioccolato*,

peser le fromage *GLC pesare il formaggio*,

peser le jus *GLC pesare il succo*,

peser le miel *CA pesare il miele*,

peser le riz *cc pesare il riso*,

peser le sel *LEP pesare il sale*,

peser les ingrédients *cc pesare gli ingredienti*,

peser les lentilles *LEP pesare le lenticchie*,

peser les noix *cc pesare le noci*

peser les pâtes *CA pesare la pasta*,

peser les raisins secs *cc pesare l'uva passa*,

peser le sucre *GLC pesare lo zucchero*,

peser préalablement *GLC pesare prima di tutto*;

pétiller [petije] *v.intr.* mousser, dégager des petites bulles qui éclatent à la surface, *frizzare*.

pétrir [petʁiʁ] *v.tr.* malaxer, manier fortement et en tous sens de la farine avec de l'eau afin d'en faire une pâte, *impastare, lavorare la pasta*.

pétrir à la main *CA impastare a mano*,

pétrir aussitôt *CVF impastare subito*,

pétrir avant *LEP impastare prima*,

pétrir bien *cc impastare bene*,

pétrir brièvement *LCR impastare brevemente*,

pétrir délicatement *CVF* *impastare delicatamente*,
pétrir doucement *CVF* *impastare dolcemente*,
pétrir du bout des doigts *GLC* *impastare con la punta delle dita*,
pétrir énergiquement *LCR* *impastare energicamente*,
pétrir ensemble *LEP* *impastare insieme*,
pétrir ensuite *GLC* *impastare dopo*
pétrir fortement *GLC* *impastare con forza*,
pétrir le pain *CA* *impastare il pane*,
pétrir longuement *CVF* *impastare lungamente*,
pétrir parfaitement *CC* *impastare perfettamente*,
pétrir pendant un certain temps *LCR* *impastare per un certo tempo*,
pétrir rapidement *GLC* *impastare rapidamente*,
pétrir une pâte *LCR* *impastare una pasta*,
pétrir vigoureusement *GLC* *impastare vigorosamente*,
pétrir vivement *CC* *impastare vivamente* ;
piafer [pjafɛ] *v.tr.(pop)* v. manger
picorer [pikɔʁɛ] *v.tr* prendre çà et là avec les doigts quelques menus aliments, **piluccare**.
piffrer (se) [səpifʁɛ] *v.pron.* v. manger
pignocher [piɲɔʃɛ] *v.intr.* v. picorer
piler [pile] *v.tr.* **1.** réduire une substance en fragments ou en poudre en la frappant à coups répétés, **polverizzare**, **pestare**, **tritare**.
piler au mixeur *LCR* *tritare con il frullatore*,
piler auparavant *CVF* *tritare prima*,
piler aussi *LEP* *tritare anche*,
piler aussitôt *CA* *tritare subito*,
piler avant *CC* *tritare prima*,
piler avec un blender *LEP* *tritare con un blender*,
piler avec un pilon *GLC* *pestare con un pestello*,
piler bien *LCR* *pestare bene*,
piler complètement *LEP* *pestare completamente*,
piler correctement *CC* *pestare correttamente*,
piler d'abord *CA* *pestare dapprima*,
piler dans un mortier *GLC* *pestare in un mortaio*,

piler des amandes *GLC* *pestare delle mandorle*,
piler des cerneaux de noix *LCR* *pestare dei gherigli di noce*,
piler des châtaignes *GLC* *pestare delle castagne*,
piler des épices *LCR* *pestare delle spezie*,
piler des filets d'anchois *LEP* *pestare dei filetti d'acciuga*,
piler des noisettes *GLC* *pestare delle noccioline*,
piler des olives *CA* *pestare delle olive*,
piler des piments rouges *CC* *pestare dei peperoncini*,
piler du persil *CA* *pestare del prezzemolo*,
piler énergiquement *LEP* *pestare energicamente*,
piler en morceaux *LCR* *tritare a pezzi*,
piler en poudre *GLC* *polverizzare*,
piler ensemble *CC* *pestare insieme*,
piler ensuite *CC* *pestare poi*,
piler entièrement *CC* *pestare interamente*,
piler finement *GLC* *pestare finemente*,
piler grossièrement *GLC* *tritare grossolanamente*,
piler le cardamome *CC* *pestare il cardamomo*,
piler l'ail *CA* *pestare l'aglio*,
piler la coriandre *CVF* *pestare il coriandolo*,
piler la glace *CC* *tritare il ghiaccio*,
piler légèrement *CA* *pestare leggermente*,
piler le gingembre *CC* *pestare lo zenzero*,
piler le jaune d'un œuf dur *GLC* *tritare l'albume di un uovo duro*,
piler le manioc *CVF* *pestare la manioca*,
piler le saumon fumé *CA* *pestare il salmone affumicato*,
piler l'oignon *CVF* *pestare la cipolla*,
piler parfaitement *CVF* *pestare perfettamente*,
piler pendant un certain temps *CA* *pestare per un certo tempo*,
piler préalablement *CC* *pestare prima di tutto*,
piler séparément *CVF* *pestare separatamente*,
piler soigneusement *LEP* *pestare accuratamente*,
piler une gousse d'ail *LCR* *pestare uno spicchio d'aglio*,

piler une morue pour faire une brandade *LCR pestare un baccalà per fare una brandade*,

piler un mélange *GLC pestare un miscuglio*,

piler vigoureusement *LEP pestare vigorosamente*;

2. manger, v. manger

piler (la) [lapile] *v.intr.* avoir faim, *avere fame*.

pimenter [pimôte] *v.tr.* assaisonner avec des piments ou, plus généralement, des épices ou des herbes aromatiques, *pimentare*.

pimenter généreusement *LEP pimentare generosamente*,

pimenter la viande *LEP pimentare la carne*,

pimenter selon le goût de chacun *GLC pimentare secondo gusto*,

pimenter une sauce *LCR pimentare una salsa*,

pimenter un plat *GLC pimentare un piatto*;

pincer [pěse] *v.tr.* **1.** serrer entre les doigts, *pizzicare*.

pincer bien la pâte tout autour *GLC pizzicare bene la pasta tutt'intorno*,

pincer délicatement *cc pizzicare delicatamente*,

pincer des gousses d'ail pour extraire la pulpe *LEP pizzicare degli spicchi d'aglio per estrarre la polpa*,

pincer doucement *cc pizzicare dolcemente*,

pincer ensuite *cc pizzicare poi*,

pincer légèrement *cc pizzicare leggermente*,

pincer les bords d'une pâte pour bien les souder *LCR pizzicare i bordi di una pasta per saldarli bene*,

pincer préalablement *cc pizzicare prima di tutto*,

pincer régulièrement *GLC pizzicare regolarmente* ;

2. faire caraméliser les sucs d'une viande dans son récipient de cuisson, *far caramellizzare il succo di carne nel recipiente di cottura*.

pincer auparavant *LEP far caramellizzare prima*,

pincer bien *cc far caramellizzare bene*,

pincer délicatement *cc far caramellizzare delicatamente*,

pincer directement *LEP far caramellizzare direttamente*,

pincer ensuite *cc far caramellizzare poi*;

3. pratiquer des petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes, pâtés pour en favoriser la présentation, *decorare i bordi di una torta o patè con delle piccole scanalature*.

pincer auparavant *cc decorare prima*,

pincer correctement *LEP decorare correttamente*,

pincer délicatement *cc decorare delicatamente*,

pincer également *LEP decorare ugualmente*,

pincer ensuite *LEP decorare poi*,

pincer la pâte *LEP decorare la pasta*,

pincer la tarte *LEP decorare la torta*,

pincer légèrement *LEP decorare leggermente*,

pincer parfaitement *cc decorare perfettamente*,

pincer préalablement *LEP decorare prima di tutto*,

pincer soigneusement *cc decorare accuratamente*;

pique-niquer [piknike] *v.intr.* faire un pique-nique, *fare un picnic*.

pique-niquer sur l'herbe *fare un picnic sull'erba*;

piquer [pike] *v.tr.* **1.** introduire dans une viande ou autre chose par incision des morceaux de lard ou des éléments aromatiques, *lardellare, picchiettare, steccare*.

piquer auparavant *cc steccare prima*,

piquer avec des piments *cvf steccare con pimenti*,

piquer avec des truffes *LCR steccare con tartufi*,

piquer avec du gras *LCR lardellare con del grasso*,

piquer avec du lard *GLC lardellare con del lardo*,

piquer avec une aiguille à piquer *LCR steccare con un ago per lardellare*,

piquer d'abord *cc steccare dapprima*,

piquer délicatement *LEP steccare delicatamente*,

piquer des oignons avec des clous de girofle
 LCR *steccare delle cipolle con chiodi di garofano*,
piquer directement LEP *steccare direttamente*,
piquer préalablement CC *steccare prima di tutto*,
piquer soigneusement LEP *steccare accuratamente*,
piquer une andouillette avec une pointe de couteau LCR *steccare una andouillette con la punta di un coltello*,
piquer un gigot avec des gousses d'ail GLC *steccare un cosciotto con spicchi d'aglio*,
piquer un gigot de gros sel GLC *steccare un cosciotto con sale grosso*,
piquer une pièce de viande LEP *steccare un pezzo di carne*,
piquer un filet de poisson CA *steccare un filetto di pesce*,
piquer uniquement LEP *steccare unicamente*;
 2. percer avec une pointe ou un objet pointu, **pungere, punzecchiare**.
piquer à la fourchette LCR *pungere con la forchetta*,
piquer auparavant LEP *pungere prima*,
piquer avec précaution GLC *pungere con precauzione*,
piquer d'abord LCR *pungere dapprima*,
piquer délicatement LEP *pungere delicatamente*,
piquer directement CVF *pungere direttamente*,
piquer doucement CC *pungere dolcemente*,
piquer également CC *pungere ugualmente*,
piquer ensuite LEP *pungere poi*,
piquer immédiatement GLC *pungere immediatamente*,
piquer la viande avec un petit couteau pour en vérifier la cuisson LCR *pungere la carne con un coltellino per verificarne la cottura*,
piquer le fond d'une pâte LCR *punzecchiare il fondo di una pasta*,
piquer légèrement CVF *pungere leggermente*,
piquer parfaitement LEP *pungere perfettamente*,
piquer préalablement CC *pungere prima di tutto*,

piquer rapidement CVF *pungere rapidamente*,
piquer régulièrement CC *pungere regolarmente*,
piquer soigneusement LEP *pungere accuratamente*,
piquer une abaisse GLC *punzecchiare una sfoglia*,
piquer une andouillette CVF *pungere una andouillette*,
piquer une saucisse GLC *pungere una salsiccia*,
piquer un homard derrière la tête pour le tuer GLC *pungere un astice dietro la testa per ucciderlo*,
piquer uniquement LEP *pungere unicamente*;
 3. fixer, appliquer, **fissare, mettere, piantare**.
piquer auparavant CVF *mettere prima*,
piquer d'abord CC *mettere dapprima*,
piquer délicatement GLC *piantare delicatamente*,
piquer directement LEP *mettere direttamente*,
piquer doucement CC *piantare dolcemente*,
piquer également LEP *piantare ugualmente*,
piquer ensuite LEP *piantare poi*,
piquer immédiatement LEP *mettere immediatamente*,
piquer les moules dans le riz GLC *piantare le cozze nel riso*,
piquer parfaitement GLC *mettere perfettamente*,
piquer préalablement CC *mettere prima di tutto*,
piquer rapidement LEP *piantare rapidamente*,
piquer soigneusement CA *mettere accuratamente*;
piquer [pike] *v.intr.* être fort, relevé, pimenté, **pungere, pizzicare**.
piquer (se) [sepik] *v.intr.pron.* se faire une piqûre avec quelque chose de pointu, **pungersi**.
nettoyer une rascasse en prenant soin de ne pas se piquer les mains LCR *pulire uno scorfano avendo cura di non pungersi le mani*;
piqueter [pikte] *v.tr.* parsemer de petits points, de petits trous, **picchiattare, punzecchiare**.

piqueter aussitôt **GLC** *punzecchiare subito,*
piqueter avant **CVF** *punzecchiare prima,*
piqueter avec une fourchette **CA** *punzecchiare con una forchetta,*
piqueter bien **LEP** *punzecchiare bene,*
piqueter d'abord **CC** *punzecchiare dapprima,*
piqueter délicatement **GLC** *punzecchiare delicatamente,*
piqueter directement **LEP** *punzecchiare direttamente,*
piqueter doucement **CC** *punzecchiare dolcemente,*
piqueter ensuite **CC** *punzecchiare poi,*
piqueter entièrement **CVF** *punzecchiare interamente,*
piqueter éventuellement **LEP** *punzecchiare eventualmente,*
piqueter immédiatement **CC** *punzecchiare immediatamente,*
piqueter légèrement **GLC** *punzecchiare leggermente,*
piqueter méticuleusement **LEP** *punzecchiare meticolosamente,*
piqueter minutieusement **CC** *punzecchiare minuziosamente,*
piqueter parfaitement **CVF** *punzecchiare perfettamente,*
piqueter préalablement **CC** *punzecchiare prima di tutto,*
piqueter rapidement **LEP** *punzecchiare rapidamente,*
piqueter régulièrement **CC** *punzecchiare regolarmente,*
piqueter soigneusement **CA** *punzecchiare accuratamente,*
piqueter une pâte **GLC** *punzecchiare una pasta,*
piqueter uniformément **CC** *punzecchiare uniformemente,*
piqueter uniquement **LEP** *punzecchiare unicamente,*
piqueter un peu **CVF** *punzecchiare un poco;*
pister [piste] **v.tr.** v. piler
pivoter [pivote] **v.intr.** exercer un mouvement de rotation autour d'un axe, [girare](#), [rotare](#).

faire pivoter délicatement **GLC** *far rotare delicatamente,*
faire pivoter doucement **CC** *far rotare dolcemente,*
faire pivoter ensuite **LEP** *far rotare poi,*
faire pivoter légèrement **CC** *far rotare leggermente,*
faire pivoter le moule sur lui-même pour bien le chemiser sur toutes ses faces **GLC** *far rotare le stampo su se stesso per foderarlo bene in tutte le sue pareti,*
faire pivoter lentement **GLC** *far rotare lentamente,*
faire pivoter soigneusement **LEP** *far rotare accuratamente;*
placer [plase] **v.tr.** poser quelque chose quelque part, [mettere](#), [collocare](#), [porre](#), [sistemare](#).
placer au congélateur **CA** *porre nel congelatore,*
placer au frais **CA** *porre al fresco,*
placer au milieu **GLC** *porre in mezzo,*
placer auparavant **CVF** *porre prima,*
placer au réfrigérateur **LCR** *porre in frigo,*
placer aussitôt **CA** *porre subito,*
placer avant **CC** *porre prima,*
placer correctement **LEP** *porre correttamente,*
placer d'abord **CC** *porre dapprima,*
placer dans une poissonnière **GLC** *porre in una pesciera,*
placer délicatement **CVF** *porre delicatamente,*
placer des entrecôtes sur une grille **LCR** *sistemare delle costate su un griglia,*
placer des tranches de poisson dans un plat **LCR** *sistemare delle fette di pane su un piatto,*
placer directement **CA** *sistemare direttamente,*
placer ensuite **CC** *sistemare poi,*
placer éventuellement **LEP** *sistemare eventualmente,*
placer immédiatement **CVF** *sistemare immediatamente,*
placer la marmite sur le feu **LCR** *mettere la marmitta sul fuoco,*
placer le saladier au bain-marie **CA** *mettere l'insalatiera a bagnomaria,*

placer parfaitement CVF *sistemare perfettamenteamente,*
placer préalablement CA *sistemare prima di tutto,*
placer rapidement LEP *mettere rapidamente,*
placer soigneusement CA *sistemare accuratamente,*
placer sur un plat CA *porre su un piatto,*
placer un couvercle CVF *mettere un coperchio,*
placer uniquement CVF *mettere unicamente,*
placer un peu CA *mettere un poco;*
plaquer [plake] v.tr. appuyer fortement un objet sur quelque chose, *applicare, mettere.*
plaquer bien LEP *applicare bene,*
plaquer directement GLC *applicare direttamente,*
plaquer énergiquement GLC *applicare energicamente,*
plaquer ensuite CC *applicare poi,*
plaquer fortement LEP *applicare fortemente,*
plaquer parfaitement GLC *applicare perfettamenteamente,*
plaquer un plat sur une tourtière GLC *mettere un piatto su una tortiera;*
plier [plije] v.tr. rabattre sur elle-même une matière souple, *piegare.*
plier alors LEP *piegare allora,*
plier auparavant CVF *piegare prima,*
plier bien CA *piegare bene,*
plier complètement LEP *piegare completamente,*
plier correctement CVF *piegare correttamente,*
plier d'abord CA *piegare dapprima,*
plier délicatement CC *piegare delicatamente,*
plier directement LEP *piegare direttamente,*
plier également CVF *piegare ugualmente,*
plier encore CA *piegare ancora,*
plier en deux CA *piegare in due,*
plier ensemble LEP *piegare insieme,*
plier ensuite CC *piegare poi,*
plier entièrement CC *piegare interamente,*
plier facilement CVF *piegare facilmente,*
plier immédiatement LEP *piegare immediatamente,*
plier parfaitement CA *piegare perfettamenteamente,*
plier partiellement CC *piegare in parte,*

plier préalablement CVF *piegare prima di tutto,*
plier rapidement CC *piegare rapidamente,*
plier régulièrement LEP *piegare regolarmente,*
plier seulement CC *piegare solamente,*
plier soigneusement CC *piegare accuratamente,*
plier une crêpe en quatre CA *piegare una crêpe in quattro,*
plier une omelette LCR *piegare una omelette,*
plier une omelette en portefeuille GLC *piegare una omelette a portafoglio,*
plier une pâte aux deux tiers LCR *piegare una pasta su due terzi,*
plier uniquement CVF *piegare unicamente;*
plonger [plɔ̃ʒe] v.tr. immerger dans un liquide, *immergere, buttare.*
plonger assez CC *immergere abbastanza,*
plonger auparavant CC *immergere prima,*
plonger aussitôt GLC *immergere subito,*
plonger au fur et à mesure CVF *immergere man mano,*
plonger bien LEP *immergere bene,*
plonger brièvement LEP *immergere brevemente,*
plonger complètement CVF *immergere completamente,*
plonger continuellement CVF *immergere continuamente,*
plonger d'abord CA *immergere dapprima,*
plonger dans la friture LCR *immergere nella frittura,*
plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson GLC *immergere nell'acqua fredda per arrestare la cottura,*
plonger délicatement GLC *immergere delicatamente,*
plonger des beignets dans l'huile CA *immergere delle frittelle nell'olio,*
plonger des boules de pâte dans l'huile LCR *immergere delle palline di pasta nell'olio,*
plonger des boulettes dans le bouillon GLC *immergere delle polpette nel brodo,*
plonger des écrevisses dans l'eau bouillante LCR *immergere dei gamberi nell'acqua bollente,*

plonger des morceaux de poisson dans l'huile chaude **GLC** *immergere dei pezzi di pesce nell'olio caldo,*

plonger des pommes de terre dans du bouillon **CA** *immergere delle patate nel brodo,*

plonger directement **LEP** *immergere direttamente,*

plonger doucement **CVF** *immergere dolcemente,*

plonger également **CC** *immergere ugualmente,*

plonger encore **GLC** *immergere ancora,*

plonger ensuite **CC** *immergere poi,*

plonger entièrement **CVF** *immergere interamente,*

plonger éventuellement **GLC** *immergere eventualmente,*

plonger immédiatement **CC** *immergere immediatamente,*

plonger la casserole dans un bain-marie rempli de glaçons **GLC** *immergere la casseruola in un bagnomaria pieno di cubetti di ghiaccio,*

plonger légèrement **CVF** *immergere leggermente,*

plonger les pâtes dans l'eau bouillante **LCR** *buttare la pasta nell'acqua bollente,*

plonger les tomates dans l'eau bouillante **GLC** *immergere i pomodori nell'acqua bollente,*

plonger longuement **CA** *immergere a lungo,*

plonger parfaitement **CC** *immergere perfettamente,*

plonger pendant un certain temps **LEP** *immergere per un certo tempo,*

plonger préalablement **LEP** *immergere prima di tutto,*

plonger rapidement **GLC** *immergere rapidamente,*

plonger soigneusement **CVF** *immergere accuratamente,*

plonger souvent **CC** *immergere spesso,*

plonger uniquement **LEP** *immergere unicamente,*

plonger un peu **CA** *immergere un poco,*

plonger un pinceau dans du beurre fondu **LCR** *immergere un pennello nel burro fuso;*

plumer [plyme] **v.tr.** **1.** arracher à un oiseau, une volaille toutes ses plumes, **spennare, spiumare.**

plumer attentivement **GLC** *spennare attentamente,*

plumer auparavant **LEP** *spennare prima,*

plumer bien **CA** *spennare bene,*

plumer complètement **CC** *spennare completamente,*

plumer correctement **CC** *spennare correttamente,*

plumer d'abord **LEP** *spennare dapprima,*

plumer délicatement **CVF** *spiumare delicatamente,*

plumer des bécasses **LCR** *spennare le beccacce,*

plumer des ortolans **LCR** *spennare degli ortolani,*

plumer des palombes **GLC** *spennare dei colombacci,*

plumer des volailles **GLC** *spennare dei volatili,*

plumer ensuite **CVF** *spennare poi,*

plumer entièrement **CA** *spennare interamente,*

plumer immédiatement **CC** *spennare immediatamente,*

plumer parfaitement **LEP** *spennare perfettamente,*

plumer préalablement **CVF** *spennare prima di tutto,*

plumer rapidement **CA** *spennare rapidamente,*

plumer soigneusement **CC** *spennare accuratamente,*

plumer une poule **GLC** *spennare una gallina;*

2. éplucher les asperges, **pelare gli asparagi.**

plumer attentivement **CVF** *pelare attentamente,*

plumer au couteau économiseur **LCR** *pelare con il pelapatate,*

plumer auparavant **CA** *pelare prima,*

plumer bien **LEP** *pelare bene,*

plumer correctement **GLC** *pelare correttamente,*

plumer d'abord **CVF** *pelare dapprima,*

plumer délicatement **LEP** *pelare delicatamente,*

plumer ensuite **CC** *pelare poi,*

plumer entièrement **CC** *pelare interamente,*

plumer immédiatement cc *pelare immediatamente,*
plumer largement GLC *pelare bene,*
plumer parfaitement CA *pelare perfettamente,*
plumer préalablement cc *pelare prima di tutto,*
plumer rapidement CVF *pelare rapidamente,*
plumer soigneusement GLC *pelare accuratamente;*
pocher [pɔʃe] *v.tr.* cuire un aliment dans un liquide en maintenant la cuisson proche de l'ébullition, **pocher**, **affogare**.
pocher à feu doux LCR *affogare a fuoco dolce,*
pocher à feu vif GLC *affogare a fuoco vivo,*
pocher attentivement CA *affogare attentamente,*
pocher auparavant CVF *affogare prima,*
pocher aussi LEP *affogare anche,*
pocher aussitôt LEP *affogare subito,*
pocher avant LEP *affogare prima,*
pocher bien cc *affogare bene,*
pocher correctement LEP *affogare correttamente,*
pocher dans le bouillon LCR *affogare nel brodo,*
pocher dans l'eau bouillante LCR *affogare nell'acqua bollente,*
pocher délicatement LCR *affogare delicatamente,*
pocher des coquilles Saint-Jacques LCR *affogare delle capesante,*
pocher des fruits CVF *affogare dei frutti,*
pocher des moules GLC *affogare delle cozze,*
pocher des œufs GLC *affogare delle uova,*
pocher des poissons CA *affogare dei pesci,*
pocher des quenelles GLC *affogare delle chenelle,*
pocher des ravioles GLC *affogare dei ravioli,*
pocher des rondelles de pomme LCR *affogare delle rondelle di patate,*
pocher directement CA *affogare direttamente,*
pocher doucement cc *affogare dolcemente,*
pocher également LEP *affogare ugualmente,*
pocher ensuite cc *affogare poi,*
pocher immédiatement LEP *affogare immediatamente,*

pocher légèrement cc *affogare leggermente,*
pocher parfaitement CVF *affogare perfettamente,*
pocher pendant un certain temps GLC *affogare per un certo tempo,*
pocher préalablement CA *affogare prima di tutto,*
pocher soigneusement LEP *affogare accuratamente,*
pocher une pâte GLC *affogare una pasta;*
poêler [pwale] *v.tr.* faire cuire un aliment à la poêle, **padellare**, **passare in padella**.
poêler à feu vif LCR *padellare a fuoco vivo,*
poêler auparavant GLC *padellare prima,*
poêler aussi CA *padellare anche,*
poêler aussitôt cc *padellare subito,*
poêler avant cc *padellare prima,*
poêler avec du beurre GLC *padellare con burro,*
poêler correctement LEP *padellare correttamente,*
poêler d'abord LEP *padellare dapprima,*
poêler dans l'huile GLC *padellare nell'olio,*
poêler de la viande GLC *padellare della carne,*
poêler délicatement GLC *padellare delicatamente,*
poêler des abats GLC *padellare delle frattaglie,*
poêler des amandes CA *padellare delle mandorle,*
poêler des cèpes LCR *padellare dei porcini,*
poêler des champignons GLC *padellare dei funghi,*
poêler des coquilles Saint-Jacques LEP *padellare delle capesante,*
poêler des côtes d'agneau GLC *padellare delle costole d'agnello,*
poêler des entrecôtes GLC *padellare delle costate,*
poêler des légumes cc *padellare delle verdure,*
poêler des poissons GLC *padellare dei pesci,*
poêler des saucisses cc *padellare delle salsicce,*
poêler des tomates LEP *padellare dei pomodori,*

poêler des tranches de jambon **LCR** *padellare delle fette di prosciutto*,
poêler des viandes **CA** *padellare delle carni*,
poêler directement **LEP** *padellare direttamente*,
poêler doucement **CVF** *padellare dolcemente*,
poêler du foie gras **GLC** *padellare del foie gras*,
poêler du pain **LEP** *padellare del pane*,
poêler également **CVF** *padellare ugualmente*,
poêler ensemble **CA** *padellare insieme*,
poêler ensuite **LEP** *padellare poi*,
poêler immédiatement **CC** *padellare immediatamente*,
poêler légèrement **CVF** *padellare leggermente*,
poêler lentement **CA** *padellare lentamente*,
poêler parfaitement **LEP** *padellare perfettamente*,
poêler pendant un certain temps **GLC** *padellare per un certo tempo*,
poêler préalablement **CC** *padellare prima di tutto*,
poêler rapidement **LEP** *padellare rapidamente*,
poêler séparément **CVF** *padellare separatamente*,
poêler soigneusement **CC** *padellare accuratamente*,
poêler uniquement **CC** *padellare unicamente*,
poêler un magret **LCR** *padellare un filetto d'anatra*,
poêler vivement **CC** *padellare vivamente*;

pointer [pwête] **v.tr.** faire fermenter une pâte levée, dès la fin du pétrissage, durant un temps plus ou moins long, **far lievitare la pasta**
laisser pointer la pâte 60 minutes **LEP** *far lievitare la pasta 60 minuti*

poivrer [pwavre] **v.tr.** assaisonner de poivre, **pepare, impepare**.
poivrer abondamment **GLC** *pepare abbondantemente*,
poivrer à nouveau **LCR** *pepare di nuovo*,
poivrer à son gré **GLC** *pepare a piacimento*,
poivrer assez **LEP** *pepare abbastanza*,
poivrer au fur et à mesure **GLC** *pepare man mano*,
poivrer auparavant **CC** *pepare prima*,
poivrer aussi **CC** *pepare anche*,

poivrer bien **CA** *pepare bene*,
poivrer convenablement **LEP** *pepare opportunamente*,
poivrer copieusement **CC** *pepare copiosamente*,
poivrer correctement **CA** *pepare correttamente*,
poivrer d'abord **LEP** *pepare dapprima*,
poivrer davantage **CC** *pepare maggiormente*,
poivrer directement **CVF** *pepare direttamente*,
poivrer ensuite **LCR** *pepare in seguito*,
poivrer éventuellement **GLC** *pepare eventualmente*,
poivrer généreusement **GLC** *pepare generosamente*,
poivrer immédiatement **LEP** *pepare immediatamente*,
poivrer largement **CC** *pepare bene*,
poivrer légèrement **LCR** *pepare leggermente*,
poivrer modérément **CA** *pepare moderatamente*,
poivrer par couche **GLC** *pepare a strati*,
poivrer parfaitement **CC** *pepare perfettamente*,
poivrer préalablement **CA** *pepare innanzitutto*,
poivrer soigneusement **CC** *pepare accuratamente*,
poivrer uniformément **GLC** *pepare uniformemente*,
poivrer uniquement **GLC** *pepare esclusivamente*,
poivrer un peu **LEP** *pepare un poco*;

polker (faire) les gencives [fɛR pɔlke le ʒãsiv] **v.intr.** v. manger

polker (faire) les mandibules [fɛR pɔlke le mädibyl] **v.intr.** v. manger

porter [pɔrte] **v.tr.** faire en sorte, orienter, **portare, condurre**.
porter à frémissement **LCR** *portare a bollore*,
porter au frémissement **LCR** *portare al bollore*,
porter avant **CC** *portare prima*,
porter d'abord **CC** *portare dapprima*,
porter de l'eau à ébullition **GLC** *portare dell'acqua a ebollizione*,

porter doucement à ébullition *LCR portare dolcemente a ebollizione,*
porter graduellement *LEP portare gradualmente,*
porter immédiatement *CC portare immediatamente,*
porter la température à 200°C. *LCR portare la temperatura a 200°C.,*
porter lentement à ébullition *GLC portare lentamente a ebollizione,*
porter préalablement *CC portare innanzitutto,*
porter rapidement à ébullition *CC portare rapidamente a ebollizione,*
porter vivement *LEP portare vivamente;*
poser [pɔze] *v.tr.* mettre dans un endroit qui assure un support, un appui, *posare, sistemare.*
poser au fur et à mesure *LCR sistemare man mano,*
poser aussitôt *CC posare subito,*
poser avant *LEP posare prima,*
poser bien *CC posare bene,*
poser correctement *LEP posare correttamente,*
poser d'abord *CC posare dapprima,*
poser dans un plat *GLC sistemare in un piatto,*
poser délicatement dans une poêle *GLC posare delicatamente in una padella,*
poser de nouveau la sauteuse sur le feu *GLC posare di nuovo la sauteuse sul fuoco,*
poser directement *CVF sistemare direttamente,*
poser doucement *CC posare dolcemente,*
poser également *GLC sistemare ugualmente,*
poser ensuite *CC posare poi,*
poser la lêchefrite sur la flamme *GLC posare la leccarda sulla fiamma,*
poser légèrement *CC sistemare leggermente,*
poser parfaitement *CVF posare perfettamente,*
poser préalablement *LEP posare prima di tutto,*
poser rapidement *GLC sistemare rapidamente,*
poser soigneusement *LEP sistemare accuratamente,*
poser sur un papier absorbant *LCR posare un carta assorbente,*
poser un couvercle *CVF posare un coperchio,*
poser uniquement *LEP posare unicamente;*

poudrer [pudre] *v.tr.* couvrir d'une matière poudreuse, *spolverare, spolverizzare, cospargere con.*
poudrer abondamment *LEP spolverare abbondantemente,*
poudrer auparavant *CC spolverare prima,*
poudrer aussi *LEP spolverare anche,*
poudrer aussitôt *CC spolverare subito,*
poudrer avant *LEP spolverare prima,*
poudrer avec de la farine *LCR spolverizzare con farina,*
poudrer convenablement *CA spolverare opportunamente,*
poudrer copieusement *CC spolverare copiosamente,*
poudrer correctement *CVF spolverare correttamente,*
poudrer d'abord *CC spolverare dapprima,*
poudrer davantage *CVF spolverare maggiormente,*
poudrer de cacao en poudre *CVF spolverizzare con cacao in polvere,*
poudrer de cannelle *CC spolverare di cannella,*
poudrer de cassonade *GLC spolverare con zucchero grezzo di canna,*
poudrer de chapelure *CC spolverare di pangrattato,*
poudrer de deux pincées de marjolaine *GLC spolverare con due pizzichi di maggiorana,*
poudrer de farine *CA spolverare con farina,*
poudrer de fenugrec *GLC spolverare di fieno greco,*
poudrer de graines de sésames *GLC spolverare di semi di sesamo,*
poudrer délicatement *CVF spolverare delicatamente,*
poudrer de paprika *GLC spolverare di paprika,*
poudrer de poivre *LEP spolverare di pepe,*
poudrer de safran *CA spolverare di zafferano,*
poudrer de sucre *LEP spolverare di zucchero,*
poudrer de sucre glace *LEP spolverare di zucchero a velo,*
poudrer de thym *GLC spolverare di timo,*
poudrer ensuite *CA spolverare poi,*

poudrer éventuellement **GLC** *spolverare eventualmente,*
poudrer généreusement **LEP** *spolverare generosamente,*
poudrer largement **GLC** *spolverare bene,*
poudrer légèrement **CVF** *spolverare leggermente,*
poudrer parfaitement **LEP** *spolverare perfettamente,*
poudrer préalablement **LEP** *spolverare prima di tutto,*
poudrer rapidement **CC** *spolverare rapidamente,*
poudrer régulièrement **CC** *spolverare regolarmente,*
poudrer soigneusement **CVF** *spolverare accuratamente,*
poudrer souvent **CA** *spolverare spesso,*
poudrer uniformément **LEP** *spolverare uniformemente,*
poudrer uniquement **LEP** *spolverare unicamente,*
poudrer un moule de sucre **GLC** *spolverare uno stampo di zucchero,*
poudrer un peu **LCR** *spolverare un poco;*
poursuivre [pursɥivʁ] **v.tr.** continuer, [proseguire, continuare.](#)
poursuivre éventuellement **LCR** *proseguire eventualmente,*
poursuivre immédiatement **LEP** *proseguire immediatamente,*
poursuivre la cuisson pendant 10 minutes **LCR** *proseguire la cottura per 10 minuti,*
poursuivre lentement **CC** *proseguire lentamente,*
poursuivre longtemps **CC** *proseguire tanto tempo,*
poursuivre longuement **LEP** *proseguire a lungo,*
poursuivre régulièrement **CC** *proseguire regolarmente;*
pousser [puse] **v.tr.** v. dresser et lever
pousser [puse] **v.intr.** se dit d'une pâte qui gonfle sous l'action de la levure, [lievitare.](#)
pousser délicatement **CC** *lievitare delicatamente,*

pousser doucement **LEP** *lievitare dolcemente,*
pousser légèrement **CC** *lievitare leggermente,*
pousser lentement **LEP** *lievitare lentamente,*
pousser parfaitement **CC** *lievitare perfettamente,*
pousser régulièrement **LEP** *lievitare regolarmente,*
pousser uniformément **CC** *lievitare uniformemente;*
praliner [praline] **v.tr.** **1.** faire rissoler des amandes dans du sucre pour préparer des pralines, [pralinare, preparare le mandorle per farne delle praline.](#)
praliner complètement **CC** *completamente,*
praliner d'abord **CC** *pralinare dapprima,*
praliner délicatement **LEP** *pralinare delicatamente,*
praliner parfaitement **LEP** *pralinare perfettamente,*
praliner préalablement **LEP** *pralinare innanzitutto,*
praliner soigneusement **LEP** *pralinare accuratamente;*
2. ajouter du pralin à une préparation pour la parfumer, [pralinare, aromatizzare una preparazione con del pralin.](#)
pratiquer [pratike] **v.tr.** réaliser une opération, [fare, eseguire.](#)
pratiquer attentivement **CA** *fare attentamente,*
pratiquer auparavant **CC** *fare prima,*
pratiquer correctement **CC** *fare correttamente,*
pratiquer d'abord **LEP** *fare dapprima,*
pratiquer délicatement **LEP** *fare delicatamente,*
pratiquer des entailles dans un filet **LCR** *fare delle incisioni in un filetto,*
pratiquer des incisions sur la peau des magrets **CVF** *fare delle incisioni sulla pelle dei filetti d'anatra,*
pratiquer directement **CA** *fare direttamente,*
pratiquer également **CC** *fare ugualmente,*
pratiquer ensuite **LEP** *fare poi,*
pratiquer éventuellement **CVF** *fare eventualmente,*
pratiquer immédiatement **CA** *fare immediatamente,*
pratiquer légèrement **CC** *fare leggermente,*

pratiquer parfaitement *cc fare perfettamente*,
pratiquer préalablement *LEP fare prima di tutto*,

pratiquer rapidement *CVF fare rapidamente*,
pratiquer soigneusement *CA fare accuratamente*,

pratiquer une incision dans l'écorce d'un marron *GLC fare un'incisione sulla buccia di una castagna*,

pratiquer une striure avec un couteau *CVF fare una striatura con un coltello*;

préchauffer [preʃofe] *v.tr.* chauffer à l'avance *preriscaldare*.

préchauffer d'abord *GLC preriscaldare dapprima*,

préchauffer le gril d'un four *LCR preriscaldare la griglia di un forno*,

préchauffer un four à 220° *GLC preriscaldare un forno a 220°* ;

précuire [prekɥir] *v.tr.* réaliser une première cuisson d'un aliment, *precuocere*.

faire précuire pendant un certain temps *GLC far precuocere per un certo tempo*,

précuire les pommes de terre à l'eau bouillante *LEP precuocere le patate nell'acqua bollente*;

prélever [prelve] *v.tr.* **1.** prendre, mettre à part une partie d'un ensemble, *prelevare*.

prélever attentivement *LEP prelevare attentamente*,

prélever auparavant *cc prelevare prima*,

prélever aussitôt *LEP prelevare subito*,

prélever avant *cc prelevare prima*,

prélever avec l'épluche-légumes *CVF prelevare con il pelaverdure*,

prélever avec une écumoire *cc prelevare con una schiumaiola*,

prélever avec une louche *ca prelevare con un mestolo*,

prélever correctement *CVF prelevare correttamente*,

prélever d'abord *cc prelevare dapprima*,

prélever de la mie au centre de chaque tranche de pain *LCR prelevare della mollica dal centro di ogni fetta di pane*,

prélever délicatement *CA prelevare delicatamente*,

prélever des filets *GLC prelevare dei filetti*,

prélever des quartiers d'orange *CA prelevare degli spicchi d'arancia*,

prélever directement *CVF prelevare direttamente*,

prélever également *cc prelevare ugualmente*,

prélever en rubans la peau d'une orange *cc prelevare in nastri la buccia di una arancia*,

prélever ensuite *cc prelevare poi*,

prélever éventuellement *CVF prelevare eventualmente*,

prélever immédiatement *cc prelevare immediatamente*,

prélever la chair d'un fruit à la cuillère *GLC prelevare la polpa di un frutto con un cucchiaino*,

prélever la pellicule de gras en surface *cc prelevare la pellicola di grasso in superficie*,

prélever la pulpe des aubergines cuites *LCR prelevare la polpa delle melanzane cotte*,

prélever les graines de la vanille *CA prelevare i semi della vaniglia*,

prélever parfaitement *CVF prelevare perfettamente*,

prélever préalablement *LEP prelevare prima di tutto*,

prélever rapidement *LEP prelevare rapidamente*,

prélever soigneusement *CVF prelevare accuratamente*,

prélever une louchée de bouillon *LCR prelevare una mestolata di brodo*,

prélever un jaune d'œuf *CVF prelevare un tuorlo*,

prélever uniquement *LEP prelevare unicamente*,

prélever un zeste de citron *GLC prelevare una scorza di limone*,

prélever un zeste d'orange *GLC prelevare una scorza d'arancia*;

2. manger, boire, absorber, avaler, *prendere, mangiare, bere*.

prendre [prɔ̃dr] *v.intr.* **1.** perdre sa consistance liquide pour devenir plus épais et plus dur, **prendre**, **rapprendre**.

faire prendre au frais une charlotte froide *LCR far rapprendere al fresco una charlotte fredda,*

faire prendre au réfrigérateur *GLC far rapprendere in frigorifero,*

faire prendre pendant un certain temps *GLC far rapprendere per un certo tempo,*

les œufs prennent *GLC le uova si rapprendono,*

faire prendre une omelette *LCR far rapprendere una omelette,*

prendre complètement *GLC prendere completamente,*

prendre une consistance crémeuse *GLC prendere una consistenza cremosa;*

2. s'attacher au fond de la casserole, **attaccarsi**.

la sauce a pris *GLC la salsa si è attaccata,*

prendre éventuellement *CC attaccarsi eventualmente,*

prendre facilement *LEP attaccarsi facilmente,*

prendre légèrement *CC attaccarsi leggermente,*

prendre un peu *LEP attaccarsi un poco;*

prendre [prɔ̃dr] *v.tr.* saisir quelque chose, avec ou sans instrument, pour le déplacer, l'utiliser, **prendre**.

prendre d'abord *LEP prendere dapprima,*

prendre éventuellement *LEP prendere eventualmente,*

prendre une casserole *CC prendere una casseruola,*

prendre une cocotte *CC prendere una cocotte,*

prendre une crêpière *LEP prendere una crêpière,*

prendre une marmite *CC prendere una marmitta,*

prendre une friteuse *LEP prendere una friggitrice,*

prendre une poêle *CC prendere una padella,*

prendre un fait-tout *LEP prendere una pentola,*

prendre uniquement *LEP prendere unicamente,*

prendre un moule *CC prendere uno stampo*

prendre couleur [prɔ̃dr kulœr] *v.intr.* terme de rôtisseur et de boulanger, qualité colorée qu'on donne à la viande et au pain, par le moyen du feu, **far colorare**.

faire prendre couleur à de la viande *LCR far colorare della carne,*

faire prendre couleur à des légumes *GLC far colorare delle verdure,*

faire prendre couleur à une pâtisserie *GLC far colorare un dolce,*

faire prendre couleur à un rôti *LCR far colorare un arrosto,*

faire prendre couleur au four *GLC far colorare al forno;*

préparer [prepare] *v.tr.* **1.** soumettre des produits alimentaires à certaines opérations avant de les consommer, **preparare**, **allestire**, **ammannire**.

préparer à l'avance *CC preparare in anticipo,*

préparer auparavant *GLC preparare prima,*

préparer aussitôt *CC preparare subito,*

préparer avant *CVF preparare prima,*

préparer bien *LEP preparare bene,*

préparer complètement *CC preparare completamente,*

préparer convenablement *LEP preparare opportunamente,*

préparer correctement *CC preparare correttamente,*

préparer d'abord *CVF preparare dapprima,*

préparer délicatement *CA preparare delicatamente,*

préparer directement *CC preparare direttamente,*

préparer également *LEP preparare ugualmente,*

préparer en brochette *LCR preparare allo spiedo,*

préparer en daube *LCR preparare a stracotto,*

préparer ensemble *CVF preparare insieme,*

préparer ensuite *CVF preparare poi,*

préparer entièrement *CC preparare interamente,*

préparer éventuellement *LEP preparare eventualmente,*

préparer le feu *GLC preparare il fuoco,*

préparer immédiatement *cc preparare immediatamente,*
préparer parfaitement *cc preparare perfettamente,*
préparer préalablement *GLC preparare prima di tutto,*
préparer rapidement *LEP rapidamente,*
préparer soigneusement *LEP accuratamente,*
préparer suffisamment *GLC preparare sufficientemente,*
préparer un barbecue *CA preparare un barbecue,*
préparer un bouillon *LCR preparare un brodo,*
préparer une béchamel *GLC preparare una besciamella,*
préparer une crème *GLC preparare una crema,*
préparer une décoration *GLC preparare una decorazione,*
préparer une farce *LCR preparare una farcia,*
préparer une garniture *LEP preparare un contorno,*
préparer une marinade *GLC preparare una marinata,*
préparer une mayonnaise *CVF preparare una maionese,*
préparer une mirepoix *LCR preparare una mirepoix,*
préparer une mousse *CA preparare una mousse,*
préparer une pâte *GLC preparare una pasta,*
préparer une sauce *LCR preparare una salsa,*
préparer une soupe *GLC preparare una zuppa,*
préparer une vinaigrette *CVF preparare una vinaigrette,*
préparer un faisan en chartreuse *GLC preparare un fagiano in chartreuse,*
préparer un fond *LCR preparare un fondo,*
préparer un fumet *GLC preparare un fumetto,*
préparer uniquement *GLC preparare unicamente,*
préparer un levain *LCR preparare un lievito,*
préparer un poisson en escabèche *LEP carpionare, preparare un pesce in carpione,*
préparer un roux *GLC preparare un roux,*

préparer un velouté *GLC preparare una vellutata;*

2. en Afrique, faire la cuisine, *in Africa, cucinare.*

présenter [prezôte] *v.tr.* mettre un plat à table, *presentare, servire.*

présenter ainsi *GLC presentare così,*

présenter à part *LCR servire a parte,*

présenter aussitôt *CVF servire subito,*

présenter correctement *cc servire correttamente,*

présenter d'abord *cc servire dapprima,*

présenter dans un plat *LCR servire in un piatto,*

présenter directement *CA servire direttamente,*

présenter également *CVF servire ugualmente,*

présenter ensemble *GLC servire insieme,*

présenter ensuite *LEP servire poi,*

présenter entièrement *CVF servire interamente,*

présenter éventuellement *CA servire eventualmente,*

présenter immédiatement *cc servire immediatamente,*

présenter la soupe dans une soupière *GLC servire la zuppa in una zuppiera,*

présenter les légumes tout autour *GLC presentare le verdure tutto intorno,*

présenter préalablement *CVF servire prima di tutto,*

présenter rapidement *cc servire rapidamente,*

présenter séparément *GLC servire separatamente,*

présenter soigneusement *CA servire accuratamente,*

présenter souvent *CVF servire spesso,*

présenter uniquement *LEP servire unicamente;*

préserver [prezerve] *v.tr.* mettre quelque chose à l'abri d'une altération, *preservare.*

préserver complètement *GLC preservare completamente,*

préserver correctement *cc preservare correttamente,*

préserver également *LEP preservare ugualmente,*

préserver encore *cc preservare ancora,*

préserv entièrement *LEP* *preservare interamente*,
préserv éventuellement *cc* *preservare eventualmente*,
préserv la blancheur de certains légumes ou de certaines viandes en les faisant cuire dans un bouillon additionné de vinaigre *LCR* *preservare la bianchezza di alcune verdure o di alcune carni facendole cuocere in un brodo diluito con aceto*,
préserv le moelleux des zestes *GLC* *preservare la morbidezza delle scorze*,
préserv parfaitement *GLC* *preservare perfettamente*,
préserv un peu *LEP* *preservare un poco*;
presser [prese] *v.tr.* serrer de manière à extraire un liquide, un suc, *spremere, strizzare*.
presser à l'aide d'une maryse *GLC* *spremere aiutandosi con una marisa*,
presser auparavant *LEP* *spremere prima*,
presser aussi *cc* *spremere anche*,
presser aussitôt *LEP* *spremere subito*,
presser avant *cc* *spremere prima*,
presser avec les doigts *LCR* *spremere con le dita*,
presser bien *CA* *spremere bene*,
presser complètement *CA* *spremere completamente*,
presser d'abord *CA* *spremere dapprima*,
presser dans les mains *CVF* *spremere nelle mani*,
presser de la mie de pain *LEP* *spremere della mollica*,
presser délicatement *LEP* *spremere delicatamente*,
presser des citrons *LCR* *spremere dei limoni*,
presser des épinards pour les égoutter *LCR* *spremere degli spinaci per sgocciolarli*,
presser des mandarines *GLC* *spremere dei mandarini*,
presser des oranges *GLC* *spremere delle arance*,
presser des tomates pour les épépiner *LCR* *spremere dei pomodori per toglierne i semi*,

presser directement *CVF* *spremere direttamente*,
presser doucement *LEP* *spremere dolcemente*,
presser également *LEP* *spremere ugualmente*,
presser encore *CVF* *spremere ancora*,
presser énergiquement *cc* *spremere energicamente*,
presser ensuite *CVF* *spremere poi*,
presser entièrement *cc* *spremere interamente*,
presser fortement *cc* *spremere fortemente*,
presser immédiatement *CA* *spremere immediatamente*,
presser la carcasse d'une volaille dans un chinois *LCR* *spremere la carcassa di un pollame in un passino*,
presser l'ail dans un linge *GLC* *spremere l'aglio in un panno*,
presser légèrement *CA* *spremere leggermente*,
presser les bords d'une pâte pour les souder *LCR* *spremere i bordi di una pasta per saldarli*,
presser parfaitement *LEP* *spremere perfettamente*,
presser pour extraire le jus *GLC* *spremere per estrarre il succo*,
presser préalablement *CVF* *spremere prima di tutto*,
presser rapidement *CA* *spremere rapidamente*,
presser séparément *GLC* *spremere separatamente*,
presser soigneusement *GLC* *spremere accuratamente*,
presser une choucroute *GLC* *spremere una choucroute*,
presser vigoureusement *cc* *spremere vigorosamente*;
prévoir [prevwar] *v.tr.* disposer, organiser d'avance, *prevedere, stabilire*.
prévoir également *LEP* *prevedere anche*,
prévoir éventuellement *LEP* *prevedere eventualmente*,
prévoir l'abaisse plus grande pour qu'elle déborde un peu *GLC* *prevedere la sfoglia più grande affinché sporga un poco*,
prévoir suffisamment de corps gras pour bien conduire la cuisson *LCR* *prevedere abbastanza materia grassa per cuocere bene*;

procéder [pʁɔsede] *v.intr.* opérer de telle ou telle façon, **procedere**.

procéder attentivement CVF *procedere attentamente,*

procéder délicatement CA *procedere delicatamente,*

procéder de même GLC *procedere allo stesso modo,*

procéder énergiquement CA *procedere energicamente,*

procéder en trois temps CC *procedere in tre fasi,*

procéder éventuellement CC *procedere eventualmente,*

procéder fermement GLC *procedere fermamente,*

procéder immédiatement CC *procedere immediatamente,*

procéder lentement LEP *procedere lentamente,*

procéder parfaitement CVF *procedere perfettamente,*

procéder rapidement LEP *procedere rapidamente,*

procéder uniquement CA *procedere unicamente,*

procéder vigoureusement CC *procedere vigorosamente,*

procéder vivement LCR *procedere prontamente;*

prolonger [pʁɔlɔ̃ʒe] *v.tr.* faire durer plus longtemps, **prolungare**.

prolonger convenablement CC *prolungare opportunamente,*

prolonger encore LEP *prolungare ancora,*

prolonger ensuite LEP *prolungare poi,*

prolonger éventuellement LCR *prolungare eventualmente,*

prolonger la cuisson GLC *prolungare la cottura,*

prolonger légèrement LEP *prolungare leggermente,*

prolonger pendant un certain temps LCR *prolungare per un certo tempo,*

prolonger un peu CC *prolungare un poco;*

proposer [pʁɔpɔze] *v.tr.* présenter à la vue, **proporre, presentare, offrire**.

proposer aussitôt CVF *presentare subito,*

proposer d'abord GLC *presentare dapprima,*

proposer directement CA *presentare direttamente,*

proposer ensuite LEP *presentare poi,*

proposer éventuellement CC *presentare eventualmente,*

proposer immédiatement CC *presentare immediatamente,*

proposer le bouillon accompagné de tranches de pain grillé GLC *presentare il brodo accompagnato da fette di pane tostato,*

proposer préalablement CVF *presentare prima di tutto,*

proposer rapidement LEP *presentare rapidamente,*

proposer souvent CA *presentare spesso,*

proposer uniquement CC *presentare unicamente;*

protéger [pʁɔteʒe] *v.tr.* mettre quelque chose à l'abri d'un dommage, d'un danger, **proteggere**.

protéger auparavant CC *proteggere prima,*

protéger avec un film alimentaire CVF *proteggere con una pellicola trasparente per cibi,*

protéger bien CVF *proteggere bene,*

protéger complètement CC *proteggere completamente,*

protéger convenablement LEP *proteggere opportunamente,*

protéger de la chaleur GLC *proteggere dal calore,*

protéger également LEP *proteggere ugualmente,*

protéger éventuellement CVF *proteggere eventualmente,*

protéger immédiatement CC *proteggere immediatamente,*

protéger la tapenade en la recouvrant avec de l'huile d'olive GLC *proteggere la tapenade ricoprendola con olio d'oliva,*

protéger parfaitement LEP *proteggere perfettamente,*

protéger soigneusement *LEP* *proteggere accuratamente,*

protéger un mets avec une feuille d'aluminium *LCR* *proteggere un cibo con un foglio di alluminio,*

protéger vos mains des projections d'huile *CVF* *proteggere le vostre mani dagli schizzi d'olio;*

pulper [pylpe] *v.tr.* réduire en pulpe, [ridurre in polpa.](#)

pulper délicatement *LEP* *ridurre delicatamente in polpa,*

pulper les gousses d'ail *LCR* *ridurre in polpa degli spicchi d'aglio,*

pulper soigneusement *LEP* *ridurre accuratamente in polpa;*

pulvériser [pylverize] *v.tr.* réduire en poudre, [polverizzare.](#)

pulvériser au pistolet *GLC* *polverizzare con la pistola a spruzzo,*

pulvériser complètement *GLC* *polverizzare completamente,*

pulvériser délicatement *CVF* *polverizzare delicatamente,*

pulvériser le chocolat *GLC* *polverizzare il cioccolato,*

pulvériser légèrement *CC* *polverizzare leggermente,*

pulvériser parfaitement *CA* *polverizzare perfettamente,*

pulvériser soigneusement *CC* *polverizzare accuratamente;*

puncher [pœnʃe] *v.tr.* mouiller, imbiber une pâtisserie avec un sirop alcoolisé, [inzuppare una preparazione con uno sciroppo alcolizzato.](#)

puncher auparavant *GLC* *inzuppare prima,*

puncher avec du sirop *LCR* *inzuppare con uno sciroppo,*

puncher bien *CC* *inzuppare bene,*

puncher délicatement *LEP* *inzuppare delicatamente,*

puncher largement *GLC* *inzuppare largamente,*

puncher légèrement *LEP* *inzuppare leggermente,*

puncher parfaitement *CC* *inzuppare perfettamente,*

puncher préalablement *LEP* *inzuppare prima di tutto,*

puncher soigneusement *GLC* *inzuppare accuratamente,*

puncher un biscuit *GLC* *inzuppare un biscotto,*

puncher une génoise *GLC* *inzuppare una pasta genovese;*

purier [pyre] *v.tr.* (fr.ant.) nettoyer et presser des légumes, [pulire e schiacciare dei legumi.](#)

q

quadriller le poisson *LEP* *marcare il pesce sul grill,*

quadriller les aubergines *cc* *marcare le melanzane sul grill,*

quadriller les légumes *cc* *marcare le verdure sul grill;*

quadriller [kadʁije] *v.tr.* **1.** marquer à l'aide d'un couteau, certaines préparations panées pour améliorer leur présentation, *segnare col coltello.*

quadriller auparavant *cvf* *segnare prima,*

quadriller bien *LEP* *segnare bene,*

quadriller complètement *cc* *segnare completamente,*

quadriller d'abord *cc* *segnare dapprima,*

quadriller délicatement *LEP* *segnare delicatamente,*

quadriller entièrement *cc* *segnare interamente,*

quadriller la graisse des magrets à la pointe d'un couteau *cvf* *segnare il grasso dei filetti d'anatra con la punta d'un coltello,*

quadriller la surface d'une pâte avec la pointe d'un couteau *LCR* *segnare con la punta di un coltello la superficie di una pasta,*

quadriller la viande *cvf* *segnare la carne,*

quadriller légèrement *LEP* *segnare leggermente,*

quadriller le poisson *cc* *segnare il pesce,*

quadriller préalablement *cc* *segnare prima di tutto,*

quadriller soigneusement *LEP* *segnare accuratamente;*

2. marquer les aliments sur les barreaux du gril afin d'obtenir un quadrillage, *marcare gli alimenti sul grill.*

quadriller à sec *cc* *marcare sul grill a secco,*

quadriller la viande *LEP* *marcare la carne sul grill,*

r

rabattre [rabatr] *v.tr.* **1.** plier quelque chose une ou plusieurs fois sur lui-même, [piegare](#).

rabattre aussitôt *LEP piegare subito*,

rabattre bien *cc piegare piegare bene*,

rabattre complètement *cc piegare completamente*,

rabattre délicatement *CA piegare delicatamente*,

rabattre directement *LEP piegare direttamente*,

rabattre doucement *CVF piegare dolcemente*,

rabattre encore *cc piegare ancora*,

rabattre ensuite *CA piegare poi*,

rabattre entièrement *LEP piegare interamente*,

rabattre la crépine *GLC piegare più volte l'omento di maiale*,

rabattre la pâte par-dessus *CVF piegare la pasta più volte sopra*,

rabattre le blanc sur le jaune d'un œuf *LEP piegare l'albuma sul rosso di un uovo*,

rabattre le film alimentaire *CA piegare la pellicola per alimenti*,

rabattre légèrement *CVF piegare leggermente*,

rabattre les bords d'une crêpe *CA piegare i bordi di una crêpe*,

rabattre parfaitement *cc piegare perfettamente*,

rabattre soigneusement *CA piegare accuratamente*,

rabattre une pâte qui dépasse *LCR piegare una pasta che oltrepassa*;

2. replier plusieurs fois la pâte sur elle-même pour lui donner du corps, [piegare la pasta più volte per darle più volume](#).

raccourcir [rakursir] *v.tr.* rendre plus court, [accorciare](#).

raccourcir auparavant *LEP accorciare prima*,

raccourcir d'abord *CVF accorciare dapprima*,

raccourcir délicatement *GLC accorciare delicatamente*,

raccourcir éventuellement *LEP accorciare eventualmente*,

raccourcir légèrement *GLC accorciare leggermente*,

raccourcir les artichauts *cc accorciare i carciofi*,

raccourcir les asperges *cc accorciare gli asparagi*,

raccourcir les pieds des champignons de Paris *GLC accorciare i piedi degli champignon*,

raccourcir soigneusement *CA accorciare accuratamente*,

raccourcir un peu *LEP accorciare un poco*;

racler [rakle] *v.tr.* gratter, frotter une surface avec un objet dur et tranchant afin de le nettoyer, [raschiare](#), [grattare](#).

racler avec une spatule *CVF raschiare con una spatola*,

racler bien *cc raschiare bene*,

racler délicatement *LEP raschiare delicatamente*,

racler énergiquement *CA raschiare energicamente*,

racler ensuite *LEP raschiare poi*,

racler entièrement *cc raschiare interamente*,

racler éventuellement *CVF raschiare eventualmente*,

racler le fond d'une casserole *LCR raschiare il fondo di una casseruola*,

racler le fond d'une poêle *LCR raschiare il fondo di una padella*,

racler le fond d'un plat *LCR raschiare il fondo di un piatto*,

racler légèrement *cc raschiare leggermente*,

racler lentement *LEP raschiare lentamente*,

racler parfaitement *cc raschiare perfettamente*,

racler préalablement *LEP raschiare prima di tutto*,

racler rapidement *cc raschiare rapidamente*,

racler régulièrement *LEP raschiare regolarmente,*
racler soigneusement *CVF raschiare accuratamente,*
racler une couenne *GLC raschiare una cotica;*
raffermir [RAFERMIR] *v.tr.* donner plus de consistance, de fermeté à une préparation en l'entreposant dans un réfrigérateur ou congélateur, *rassodare, rinsaldare.*
raffermir à l'eau glacée *LCR rassodare in acqua ghiacciata,*
raffermir au réfrigérateur *LEP rassodare in frigorifero,*
raffermir bien *cc rassodare bene,*
raffermir correctement *LEP rassodare correttamente,*
raffermir d'abord *cc rassodare dapprima,*
raffermir directement *LEP rassodare direttamente,*
raffermir ensuite *cc rassodare poi,*
raffermir légèrement *GLC rassodare leggermente,*
raffermir parfaitement *LEP rassodare perfettamente,*
raffermir préalablement *cc rassodare prima di tutto,*
raffermir un glaçage en le plaçant au frais *CA rassodare una glassatura ponendola al fresco,*
raffermir un peu *cc rassodare un poco;*
rafraîchir [RAFRESIR] *v.tr.* passer à l'eau froide, *rinfrescare, raffreddare, passare in acqua fredda.*
rafraîchir au besoin *LCR rinfrescare all'occorrenza,*
rafraîchir auparavant *cc rinfrescare prima,*
rafraîchir aussi *cc rinfrescare anche,*
rafraîchir aussitôt *cc rinfrescare subito,*
rafraîchir bien *LEP raffreddare bene,*
rafraîchir complètement *LEP raffreddare completamente,*
rafraîchir correctement *LEP rinfrescare correttamente,*
rafraîchir d'abord *CVF raffreddare dapprima,*
rafraîchir dans de la glace *LCR rinfrescare in ghiaccio,*

rafraîchir des asperges dans de l'eau glacée *LCR raffreddare degli asparagi in acqua ghiacciata,*
rafraîchir des légumes *cc raffreddare delle verdure,*
rafraîchir directement *LEP raffreddare direttamente,*
rafraîchir doucement *LEP raffreddare dolcemente,*
rafraîchir ensuite *CA raffreddare poi,*
rafraîchir entièrement *LEP raffreddare interamente,*
rafraîchir éventuellement *CA raffreddare eventualmente,*
rafraîchir immédiatement *CVF raffreddare immediatamente,*
rafraîchir légèrement *cc raffreddare leggermente,*
rafraîchir parfaitement *cc raffreddare perfettamente,*
rafraîchir pendant un certain temps *GLC raffreddare per un certo tempo,*
rafraîchir préalablement *CA raffreddare prima di tutto,*
rafraîchir rapidement *LEP raffreddare rapidamente,*
rafraîchir sous l'eau froide *GLC raffreddare sotto l'acqua fredda,*
rafraîchir un œuf *LCR raffreddare un uovo,*
rafraîchir un peu *CVF raffreddare un poco;*
raidir [REDIR] *v.tr.* soumettre un aliment à la chaleur avec un corps gras chaud, sans qu'il subisse de coloration, *passare in padella senza rosolare.*
faire raidir avant *LEP passare in padella prima senza rosolare,*
faire raidir avec du saindoux *GLC passare in padella con dello strutto senza rosolare,*
faire raidir bien *LEP passare in padella bene senza rosolare,*
faire raidir correctement *cc passare in padella correttamente senza rosolare,*
faire raidir d'abord *cc passare in padella dapprima senza rosolare,*
faire raidir dans du beurre *CA passare in padella nel burro senza rosolare,*

faire raidir des morceaux de viande **GLC** *passare in padella dei pezzi di carne senza rosolarli,*

faire raidir des morceaux de volaille **LCR** *passare in padella dei pezzi di pollame senza rosolarli,*

faire raidir directement **CC** *passare in padella direttamente senza rosolare,*

faire raidir doucement **LEP** *passare in padella dolcemente senza rosolare,*

faire raidir également **CC** *passare in padella ugualmente senza rosolare,*

faire raidir en sauteuse **GLC** *passare nella sauteuse senza rosolare,*

faire raidir ensemble **CC** *passare in padella insieme senza rosolare,*

faire raidir ensuite **LEP** *passare in padella poi senza rosolare,*

faire raidir immédiatement **CC** *passare in padella immediatamente senza rosolare,*

faire raidir légèrement **CC** *passare in padella leggermente senza rosolare,*

faire raidir pendant un certain temps **GLC** *passare in padella per un certo tempo senza rosolare,*

faire raidir préalablement **LEP** *passare in padella prima di tutto senza rosolare,*

faire raidir rapidement **CC** *passare in padella rapidamente senza rosolare;*

rajouter [ʀaʒute] **v.tr.** v. ajouter

ralentir [ʀalõtɪʀ] **v.tr.** diminuer la force, l'intensité de quelque chose, **rallentare**, **diminuire**.

ralentir aussitôt **CC** *diminuire subito,*

ralentir ensuite **CC** *diminuire poi,*

ralentir immédiatement **LEP** *diminuire immediatamente,*

ralentir légèrement **CC** *diminuire leggermente,*

ralentir la cuisson **LEP** *diminuire la cottura,*

ralentir la flamme **LEP** *diminuire la fiamma*

ralentir un peu **CC** *diminuire un poco;*

rallonger [ʀalõʒe] **v.tr.** ajouter de l'eau pour qu'il y en ait davantage, pour diluer, **allungare**.

rallonger auparavant **CC** *allungare prima,*

rallonger d'abord **LEP** *allungare dapprima,*

rallonger davantage **CC** *allungare maggiormente,*

rallonger éventuellement **LEP** *allungare eventualmente,*

rallonger légèrement **CC** *allungare leggermente,*

rallonger préalablement **LEP** *allungare prima di tutto,*

rallonger une pâte avec de l'eau **GLC** *allungare una pasta con acqua,*

rallonger une sauce **GLC** *allungare una salsa,*

rallonger un peu **CC** *allungare un poco,*

rallonger un vin **GLC** *allungare un vino;*

ramasser [ʀamase] **v.tr.** réunir, rassembler, **raccogliere**.

ramasser avec une spatule **LEP** *raccogliere con una spatola,*

ramasser la farine avec de l'eau **CA** *raccogliere la farina con acqua,*

ramasser bien **CC** *raccogliere bene,*

ramasser d'abord **CVF** *raccogliere dapprima,*

ramasser délicatement **GLC** *raccogliere delicatamente,*

ramasser directement **CA** *raccogliere direttamente,*

ramasser ensemble **CC** *raccogliere insieme,*

ramasser ensuite **CVF** *raccogliere poi,*

ramasser entièrement **CVF** *raccogliere interamente,*

ramasser immédiatement **GLC** *raccogliere immediatamente,*

ramasser parfaitement **LEP** *raccogliere perfettamente,*

ramasser petit à petit **CA** *raccogliere a poco a poco,*

ramasser rapidement **CC** *raccogliere rapidamente,*

ramasser soigneusement **CVF** *raccogliere accuratamente,*

ramasser une pâte en boule **GLC** *raccogliere una pasta a palla;*

ramener [ʀamne] **v.tr.** mettre dans une certaine position, **riportare**, **portare**.

ramener à bouillottements légers **CA** *riportare a leggeri sobbollimenti leggeri,*

ramener alors *cc riportare allora*,
ramener à température ambiante *ca portare a temperatura ambiente*,
ramener attentivement *cc riportare attentamente*,
ramener au fur et à mesure *lcr riportare man mano*,
ramener auparavant *lep riportare prima*,
ramener aussi *lep riportare anche*,
ramener aussitôt *cc riportare subito*,
ramener délicatement *cvf riportare delicatamente*,
ramener doucement *ca riportare dolcemente*,
ramener ensuite *cc riportare poi*,
ramener immédiatement *lep riportare immediatamente*,
ramener légèrement *cc riportare leggermente*,
ramener les bords d'une omelette vers le centre *glc riportare i bordi di una omelette verso il centro*,
ramener parfaitement *lep riportare perfettamente*,
ramener rapidement *cvf riportare rapidamente*,
ramener soigneusement *ca riportare accuratamente*

ramollir [RAMɔliʁ] *v.tr.* rendre quelque chose mou ou moins dur, *rammollire*, *ammorbidire*.

mettre à ramollir auparavant *cvf mettere a rammollire prima*,
mettre à ramollir le beurre à feu doux *ca mettere a rammollire il burro a fuoco dolce*,
ramollir bien *ca ammorbire bene*,
ramollir d'abord *cc ammorbire dapprima*,
ramollir davantage *lep ammorbire maggiormente*,
ramollir délicatement *lep ammorbire delicatamente*,
ramollir directement *lep ammorbire direttamente*,
ramollir doucement *lep ammorbire dolcemente*,
ramollir du beurre en pommade *lcr ammorbire del burro a pomata*,

ramollir du saindoux *glc ammorbire dello strutto*,
ramollir ensuite *ca ammorbire poi*,
ramollir entièrement *cc ammorbire interamente*,
ramollir immédiatement *lep ammorbire immediatamente*,
ramollir la farce avec du beurre *lep ammorbire la farcia con burro*,
ramollir la pâte *cc ammorbire la pasta*,
ramollir la viande *cvf ammorbire la carne*,
ramollir légèrement *lep ammorbire leggermente*,
ramollir lentement *cc ammorbire lentamente*,
ramollir parfaitement *cc ammorbire perfettamente*,
ramollir préalablement *ca ammorbire prima di tutto*,
ramollir rapidement *lep ammorbire rapidamente*,
ramollir soigneusement *lep ammorbire accuratamente*,
ramollir toujours *cc ammorbire sempre*,
ramollir une gélatine *glc ammorbire una gelatina*,
ramollir uniquement *ca ammorbire unicamente*,
ramollir un peu *cvf ammorbire un poco*;

rancir [Râsiʁ] *v.intr.* devenir rance, *irrancidire*.

éviter que le beurre rancisse *lep evitare che il burro irrancidisca*,
éviter que l'huile rancisse *lep evitare che l'olio irrancidisca*;

randonner [Râdɔne] *v.intr.* en Normandie, bouillotter, *v. bouillotter*

ranger [Râʒe] *v.tr.* disposer en rangs ou en files, *disporre, sistemare*.

ranger attentivement *lep sistemare attentamente*,
ranger au four *cvf disporre nel forno*,
ranger au réfrigérateur *glc disporre in frigorifero*,
ranger aussitôt *cc sistemare subito*,

ranger bien *LEP sistemare bene,*
ranger correctement *cc sistemare correttamente,*
ranger côte à côte *cvf disporre a fianco a fianco,*
ranger d'abord *LEP sistemare dapprima,*
ranger dans une boîte *GLC disporre in una scatola,*
ranger délicatement *GLC sistemare delicatamente,*
ranger des cannellonis dans un plat à gratin *LCR sistemare dei cannelloni in una piatto da gratin,*
ranger des tomates sur un plat *GLC sistemare dei pomodori in un piatto,*
ranger des truites tête-bêche *GLC disporre delle trote testa piedi,*
ranger directement *cc sistemare direttamente,*
ranger doucement *LEP sistemare dolcemente,*
ranger également *cc sistemare ugualmente,*
ranger en quinconce les aubergines *cc disporre le melanzane a quinconce,*
ranger ensemble *LEP sistemare insieme,*
ranger ensuite *cc sistemare poi,*
ranger immédiatement *cvf sistemare immediatamente,*
ranger par couches successives *LCR disporre in strati successivi,*
ranger parfaitement *CA sistemare perfettamente,*
ranger préalablement *cc sistemare prima di tutto,*
ranger principalement *LEP sistemare principalmente,*
ranger rapidement *cvf sistemare rapidamente,*
ranger régulièrement *LEP sistemare regolarmente,*
ranger séparément *cc sistemare separatamente,*
ranger soigneusement *LEP sistemare accuratamente,*
ranger toujours *cvf sistemare sempre,*
ranger uniquement *CA sistemare unicamente;*
râper [rape] *v.tr.* réduire quelque chose en menus éléments à l'aide d'une râpe ou d'un instrument similaire, [grattugiare](#).

râper à la main *LCR grattugiare a mano,*
râper au moulin à légumes *CA grattugiare con il passaverdure,*
râper auparavant *cc grattugiare prima,*
râper aussi *LEP grattugiare anche,*
râper avec une grille *CA grattugiare con una griglia,*
râper d'abord *CA grattugiare dapprima,*
râper dans le robot *cvf grattugiare nel robot da cucina,*
râper de la muscade *LCR grattugiare della noce moscata,*
râper de la truffe *GLC grattugiare del tartufo,*
râper délicatement *cc grattugiare delicatamente,*
râper des betteraves *LCR grattugiare delle barbabietole,*
râper des carottes *cc grattugiare delle carote,*
râper des châtaignes *cvf grattugiare delle castagne,*
râper des pistaches *GLC grattugiare dei pistacchi,*
râper des pommes *CA grattugiare delle mele,*
râper des pommes de terre *GLC grattugiare delle patate,*
râper dessus *cvf grattugiare sopra,*
râper des zestes *cvf grattugiare delle scorze,*
râper du chocolat *cc grattugiare del cioccolato,*
râper du fromage *GLC grattugiare del formaggio,*
râper du gruyère *GLC grattugiare del gruyère,*
râper du parmesan *CA grattugiare del parmigiano,*
râper ensuite *cvf grattugiare poi,*
râper fin *CA grattugiare finemente,*
râper finement *CA grattugiare finemente,*
râper généreusement *GLC grattugiare generosamente,*
râper grossièrement *cvf grattugiare grossolanamente,*
râper immédiatement *cc grattugiare immediatamente,*

râper le céleri en julienne **GLC** *grattugiare del sedano a julienne,*

râper la chair d'une noix de coco **LCR** *grattugiare la polpa d'una noce di cocco,*

râper le zeste d'un citron **GLC** *grattugiare la scorza d'un limone,*

râper par-dessus **GLC** *grattugiare sopra,*

râper parfaitement **LEP** *grattugiare perfettamente,*

râper préalablement **LEP** *grattugiare prima di tutto,*

râper soigneusement **LEP** *grattugiare accuratamente,*

râper un morceau de gingembre **GLC** *grattugiare un pezzo di zenzero;*

rapprocher [RAPPɔʃe] **v.tr.** réduire la distance entre deux choses ou les mettre en contact, **avvicinare, riavvicinare.**

rapprocher délicatement **CC** *avvicinare delicatamente,*

rapprocher ensuite **LEP** *avvicinare poi,*

rapprocher les bords d'un poisson pour les recoudre **LCR** *avvicinare i bordi di un pesce per ricucirli,*

rapprocher parfaitement **LEP** *avvicinare perfettamente,*

rapprocher soigneusement **GLC** *avvicinare accuratamente,*

rapprocher un peu **CC** *avvicinare un poco;*

rassasier [RASAZje] **v.tr.** apaiser complètement la faim, **saziare, sfamare.**

rassasier (se) [SƏRASAZje] **v.intr. pron.** satisfaire totalement sa faim, **saziarsi.**

rassembler [RASɑ̃ble] **v.tr.** mettre ensemble, **raccogliere, riunire.**

rassembler auparavant **CC** *riunire prima,*

rassembler aussi **LEP** *riunire anche,*

rassembler aussitôt **CC** *subito,*

rassembler avant **LEP** *raccogliere prima,*

rassembler correctement **CA** *raccogliere correttamente,*

rassembler d'abord **CVF** *raccogliere dapprima,*

rassembler dans une assiette **LEP** *riunire in un piatto,*

rassembler dans une cocotte des morceaux de viande et de pommes de terre **LCR** *riunire in una cocotte dei pezzi di carne e di patate,*

rassembler délicatement **CC** *raccogliere delicatamente,*

rassembler directement **LEP** *raccogliere direttamente,*

rassembler également **CC** *raccogliere ugualmente,*

rassembler en un tas **GLC** *raccogliere in un mucchio,*

rassembler immédiatement **CA** *raccogliere immediatamente,*

rassembler le tout dans la cocotte **LCR** *riunire il tutto nella cocotte,*

rassembler parfaitement **LEP** *raccogliere perfettamente,*

rassembler préalablement **CC** *raccogliere prima di tutto,*

rassembler rapidement **LEP** *raccogliere rapidamente,*

rassembler soigneusement **CVF** *raccogliere accuratamente,*

rassembler une pâte en boule **GLC** *raccogliere una pasta a palla,*

rassembler un hachis dans un saladier **GLC** *raccogliere un trito in una insalatiera,*

rassembler uniquement **CA** *raccogliere unicamente;*

rassir [RASiR] **v.intr.** **1.** se dessécher, devenir dur, **diventare raffermo.**

rassir rapidement **LEP** *diventare rapidamente raffermo;*

2. laisser reposer divers aliments pendant quelques jours afin de leur laisser le temps de prendre leur saveur et leur consistance définitive, **lasciar riposare un alimento per dargli tempo di acquisire un sapore ed una consistenza appropriata.**

faire rassir auparavant **LEP** *lasciare riposare prima,*

faire rassir complètement **CC** *lasciare riposare completamente,*

faire rassir d'abord **CC** *lasciare riposare dapprima,*

faire rassir de la viande *LCR lasciare riposare della carne,*

faire rassir des poissons *GLC lasciare riposare dei pesci,*

faire rassir parfaitement *cc lasciare riposare perfettamente,*

faire rassir préalablement *LEP lasciare riposare prima di tutto;*

ratatiner (se) [səʁatatine] *v.pron.intr.* se dessécher en perdant plus ou moins sa forme naturelle, ses couleurs ou sa consistance, *raggrinzirsi, rattrappirsi.*

la tomate se ratatine *cc il pomodoro si raggrinzisce,*

le fruit se ratatine dans le four *LEP il frutto si raggrinzisce nel forno,*

se ratatiner complètement *cc raggrinzirsi completamente,*

se ratatiner entièrement *LEP raggrinzirsi interamente,*

se ratatiner immédiatement *cc raggrinzirsi immediatamente,*

se ratatiner légèrement *LEP raggrinzirsi leggermente,*

se ratatiner rapidement *LEP raggrinzirsi rapidamente,*

se ratatiner un peu *cc raggrinzirsi un poco;*

raier [ʀeje] *v.tr.* inciser avec un couteau la surface sur laquelle on a passé du jaune d'œuf, sur certains gâteaux pour créer un effet décoratif, *rigare, passare la punta di un coltello su una torta spennellata di giallo d'uovo, per decorarla*

raier avec un couteau *LCR rigare con un coltello,*

raier délicatement *CVF rigare delicatamente,*

raier doucement *cc rigare dolcemente,*

raier ensuite *LEP rigare poi,*

raier la surface des éclairs *LCR rigare la superficie degli éclair,*

raier légèrement *cc rigare leggermente,*

raier soigneusement *CA rigare accuratamente,*

raier une galette *LCR rigare una focaccia,*

raier une pâte *cc rigare una pasta,*

raier une tarte *LEP rigare una torta;*

réaliser [ʀealize] *v.tr.* exécuter quelque chose, *realizzare, fare.*

réaliser attentivement *LEP fare attentamente,*

réaliser auparavant *CVF fare prima,*

réaliser aussi *CA fare anche,*

réaliser aussitôt *cc fare subito,*

réaliser avant *LEP fare prima,*

réaliser brièvement *CVF fare brevemente,*

réaliser complètement *CA fare completamente,*

réaliser correctement *cc fare correttamente,*

réaliser d'abord *LEP fare dapprima,*

réaliser délicatement *CVF fare delicatamente,*

réaliser des paupiettes *LCR fare degli involtini,*

réaliser difficilement *CA fare difficilmente,*

réaliser directement *LEP fare direttamente,*

réaliser doucement *CVF fare dolcemente,*

réaliser également *CA fare ugualmente,*

réaliser encore *cc fare ancora,*

réaliser ensuite *LEP fare poi,*

réaliser facilement *CVF realizzare facilmente,*

réaliser immédiatement *CA fare immediatamente,*

réaliser manuellement *LEP fare manualmente,*

réaliser méticuleusement *cc fare meticolosamente,*

réaliser parfaitement *cc fare perfettamente,*

réaliser préalablement *CA fare prima di tutto,*

réaliser principalement *LEP fare principalmente,*

réaliser rapidement *cc fare rapidamente,*

réaliser séparément *CVF fare separatamente,*

réaliser seulement *CA fare solamente,*

réaliser soigneusement *LEP fare accuratamente,*

réaliser une crème *CA fare una crema,*

réaliser une glace *CVF fare un gelato,*

réaliser une omelette *LCR fare una omelette,*

réaliser une pâte *LEP fare una pasta,*

réaliser une recette *GLC realizzare una ricetta,*

réaliser une sauce *CA fare una salsa,*

réaliser uniquement *LEP fare unicamente,*

réaliser un peu *CA fare un poco;*

réchauffer [ʀeʃofe] *v.tr.* amener à feu doux une préparation déjà cuisinée à température, sans faire recuire, *riscaldare.*

réchauffer à la vapeur **GLC** *riscaldare a vapore*,
réchauffer auparavant **CA** *riscaldare prima*,
réchauffer bien **CVF** *riscaldare bene*,
réchauffer complètement **LEP** *riscaldare completamente*,
réchauffer d'abord **CC** *riscaldare dapprima*,
réchauffer davantage **CA** *riscaldare maggiormente*,
réchauffer délicatement **CVF** *riscaldare delicatamente*,
réchauffer directement **LEP** *riscaldare direttamente*,
réchauffer doucement **CC** *riscaldare dolcemente*,
réchauffer également **LEP** *riscaldare ugualmente*,
réchauffer encore **LEP** *riscaldare ancora*,
réchauffer ensemble **CC** *riscaldare insieme*,
réchauffer ensuite **CC** *riscaldare poi*,
réchauffer éventuellement **LEP** *riscaldare eventualmente*,
réchauffer immédiatement **LEP** *riscaldare immediatamente*,
réchauffer légèrement **CVF** *riscaldare leggermente*,
réchauffer lentement **CC** *riscaldare lentamente*,
réchauffer parfaitement **CA** *riscaldare perfettamente*,
réchauffer préalablement **LEP** *riscaldare prima di tutto*,
réchauffer rapidement **GLC** *riscaldare rapidamente*,
réchauffer si nécessaire **GLC** *riscaldare se necessario*,
réchauffer un bouillon **LCR** *riscaldare un brodo*,
réchauffer uniquement **CC** *riscaldare unicamente*,
réchauffer un peu **CVF** *riscaldare un poco*;
récolter [ʀəkɔlte] **v.tr.** recueillir, ramasser, **raccogliere**.
récolter aussitôt *raccogliere subito*,
récolter délicatement **GLC** *raccogliere delicatamente*,

récolter immédiatement **LEP** *raccogliere immediatamente*,
récolter le sang d'une poule **LCR** *raccogliere il sangue di una gallina*,
récolter parfaitement **CC** *raccogliere perfettamente*,
récolter soigneusement **LCR** *raccogliere accuratamente*;
recommencer [ʀəkɔmɑ̃se] **v.intr.** se produire une nouvelle fois, reprendre après une interruption, **ricominciare**.
quand l'ébullition recommence **LCR** *quando l'ebollizione ricomincia*;
recommencer [ʀəkɔmɑ̃se] **v.tr.** indique la reprise d'une action, d'une activité après une interruption, **ricominciare**.
recommencer ensuite **GLC** *ricominciare poi*,
recommencer immédiatement **CC** *ricominciare immediatamente*,
recommencer l'opération **GLC** *ricominciare l'operazione*,
recommencer rapidement **CC** *ricominciare rapidamente*,
recommencer toujours **LEP** *ricominciare sempre*,
recommencer uniquement **GLC** *ricominciare unicamente*;
reconstituer [ʀəkɔ̃stitɥe] **v.tr.** rétablir dans sa forme originel, **ricostituire**, **formare di nuovo**.
reconstituer bien **CC** *ricostituire bene*,
reconstituer d'abord **LEP** *ricostituire dapprima*,
reconstituer ensuite **CC** *ricostituire poi*,
reconstituer parfaitement **LEP** *ricostituire perfettamente*,
reconstituer soigneusement **CC** *ricostituire accuratamente*,
reconstituer un bouillon déshydraté **GLC** *ricostituire un brodo disidratato*,
reconstituer un produit déshydraté **GLC** *ricostituire un prodotto disidratato*,
reconstituer un foie en refermant les lobes **LCR** *ricostituire un fegato richiudendo i lobi*;

recoudre [RƏKUDR] *v.tr.* coudre ce qui est déchiré, **ricucire**.

recoudre avec de la ficelle à rôti **LCR** *ricucire con lo spago da cucina,*

recoudre avec une aiguille à brider **GLC** *ricucire con un ago da cucina,*

recoudre bien **CVF** *ricucire bene,*

recoudre complètement **CA** *ricucire completamente,*

recoudre correctement **LEP** *ricucire correttamente,*

recoudre délicatement **CC** *ricucire delicatamente,*

recoudre doucement **CA** *ricucire dolcemente,*

recoudre ensuite **LEP** *ricucire poi,*

recoudre entièrement **CC** *ricucire interamente,*

recoudre finement **LEP** *ricucire finemente,*

recoudre immédiatement **CA** *ricucire immediatamente,*

recoudre parfaitement **CC** *ricucire perfettamente,*

recoudre soigneusement **CVF** *ricucire accuratamente,*

recoudre une volaille **GLC** *ricucire un pollame,*

recoudre un poisson avec du fil de cuisine **LCR** *ricucire un pesce con dello spago da cucina;*

recourber [RƏKURBE] *v.tr.* courber l'extrémité de quelque chose, **ripiegare**.

recourber délicatement **GLC** *ripiegare delicatamente,*

recourber doucement **CA** *ripiegare dolcemente,*

recourber ensuite **CC** *ripiegare poi,*

recourber la pâte sur les bords de la tourtière **LEP** *ripiegare la pasta sui bordi della tortiera,*

recourber les deux bouts d'un strudel **GLC** *ripiegare i due bordi di uno strudel,*

recourber parfaitement **CA** *ripiegare perfettamente,*

recourber rapidement **LEP** *ripiegare rapidamente,*

recourber soigneusement **GLC** *ripiegare accuratamente,*

recourber un peu **CC** *ripiegare un poco;*

recouvrir [RƏKUVRIR] *v.tr.* couvrir complètement, enrober, revêtir, **ricoprire**, **rivestire**.

recouvrir abondamment **LEP** *ricoprire abbondantemente,*

recouvrir à hauteur **LCR** *ricoprire ad altezza,*

recouvrir assez **CC** *ricoprire abbastanza,*

recouvrir auparavant **CA** *ricoprire prima,*

recouvrir aussi **CVF** *ricoprire anche,*

recouvrir aussitôt **CVF** *ricoprire subito,*

recouvrir au trois quarts **CC** *ricoprire per tre quarti,*

recouvrir avant **CC** *ricoprire prima,*

recouvrir avec du papier sulfurisé **LCR** *ricoprire con carta da forno,*

recouvrir avec l'huile **GLC** *ricoprire con l'olio,*

recouvrir avec une assiette **GLC** *ricoprire con un piatto,*

recouvrir bien **CC** *ricoprire bene,*

recouvrir complètement **GLC** *ricoprire completamente,*

recouvrir continuellement **LEP** *ricoprire continuamente,*

recouvrir convenablement **CVF** *ricoprire opportunamente,*

recouvrir copieusement **CC** *ricoprire copiosamente,*

recouvrir correctement **LEP** *ricoprire correttamente,*

recouvrir d'abord **CA** *ricoprire dapprima,*

recouvrir davantage **CC** *ricoprire maggiormente,*

recouvrir d'eau **GLC** *ricoprire con acqua,*

recouvrir de bouillon **LCR** *ricoprire con brodo,*

recouvrir de chapelure **CVF** *ricoprire con pangrattato,*

recouvrir de chocolat **LEP** *rivestire con cioccolato,*

recouvrir de crème **GLC** *ricoprire con crema,*

recouvrir de fromage râpé **LCR** *ricoprire con formaggio grattugiato,*

recouvrir délicatement **CC** *ricoprire delicatamente,*

recouvrir de marmelade **GLC** *ricoprire con marmellata,*

recouvrir de nappage **GLC** *ricoprire con un rivestimento,*
recouvrir de sauce **GLC** *ricoprire con salsa,*
recouvrir de sel **CC** *ricoprire con sale,*
recouvrir de sucre **LEP** *ricoprire con zucchero,*
recouvrir directement **CC** *ricoprire direttamente,*
recouvrir d'un film alimentaire **CVF** *ricoprire con una pellicola trasparente per cibi,*
recouvrir d'un glaçage **GLC** *ricoprire con una glassatura,*
recouvrir également **LEP** *ricoprire ugualmente,*
recouvrir encore **LEP** *ricoprire ancora,*
recouvrir ensuite **CC** *ricoprire poi,*
recouvrir entièrement **GLC** *ricoprire interamente,*
recouvrir éventuellement **CA** *eventualmente,*
recouvrir excessivement **CA** *eccessivamente,*
recouvrir généreusement **CVF** *ricoprire generosamente,*
recouvrir immédiatement **GLC** *ricoprire immediatamente,*
recouvrir largement **GLC** *ricoprire bene,*
recouvrir la tapenade avec de l'huile d'olive pour la protéger **LCR** *ricoprire la tapenade con olio d'oliva per proteggerla,*
recouvrir légèrement **CVF** *ricoprire leggermente,*
recouvrir parfaitement **CA** *ricoprire perfettamente,*
recouvrir partiellement **CC** *ricoprire in parte,*
recouvrir préalablement **LEP** *ricoprire prima di tutto,*
recouvrir rapidement **CVF** *ricoprire rapidamente,*
recouvrir régulièrement **CA** *ricoprire regolarmente,*
recouvrir soigneusement **CC** *ricoprire accuratamente,*
recouvrir toujours **LEP** *ricoprire sempre,*
recouvrir un gâteau de pralins **LCR** *ricoprire una torta con pralin,*
recouvrir uniformément **CVF** *ricoprire uniformemente,*

recouvrir uniquement **CA** *ricoprire unicamente,*
recouvrir un peu **CC** *ricoprire un poco,*
recouvrir un plat de pâte **GLC** *ricoprire un piatto di pasta;*
rectifier [REktifje] **v.tr.** **1.** rajouter un ingrédient à un assaisonnement, à une sauce, pour en relever le goût après l'avoir goûté, **aggiustare il condimento, correggere, regolare.**
rectifier à son goût **GLC** *regolare secondo il proprio gusto,*
rectifier au besoin **CVF** *aggiustare all'occorrenza,*
rectifier bien **CC** *aggiustare bene,*
rectifier en poivre **LCR** *aggiustare di pepe,*
rectifier en sel **GLC** *aggiustare di sale,*
rectifier ensuite **LEP** *aggiustare poi,*
rectifier éventuellement **GLC** *aggiustare eventualmente,*
rectifier parfaitement **CC** *aggiustare perfettamente,*
rectifier précautionneusement **CC** *aggiustare precauzionalmente,*
rectifier si nécessaire **GLC** *correggere se necessario,*
rectifier soigneusement **LEP** *aggiustare accuratamente,*
rectifier un assaisonnement **LCR** *aggiustare un condimento;*
2. rectifier un alignement, **rettificare, aggiustare.**
rectifier auparavant **CC** *aggiustare prima,*
rectifier avec un couteau **CVF** *aggiustare con un coltello,*
rectifier correctement **CC** *aggiustare correttamente,*
rectifier d'abord **LEP** *aggiustare dapprima,*
rectifier délicatement **LEP** *aggiustare delicatamente,*
rectifier les pointes des asperges **LEP** *aggiustare le punte degli asparagi,*
rectifier parfaitement **CC** *aggiustare perfettamente,*
rectifier soigneusement **LEP** *aggiustare accuratamente;*

recueillir [RƏkœjɪʀ] *v.tr.* **1.** récupérer dans un récipient un élément qui coule, **raccogliere**.
recueillir attentivement *CVF raccogliere attentamente*,
recueillir auparavant *CA raccogliere prima*,
recueillir bien *LEP raccogliere bene*,
recueillir d'abord *LEP raccogliere dapprima*,
recueillir délicatement *CC raccogliere delicatamente*,
recueillir directement *CVF raccogliere direttamente*,
recueillir ensuite *CA raccogliere poi*,
recueillir immédiatement *LEP raccogliere immediatamente*,
recueillir l'eau de coco dans un bol *GLC raccogliere l'acqua di cocco in una ciotola*,
recueillir l'eau rendue par la cuisson des poissons *LCR raccogliere l'acqua resa dalla cottura dei pesci*,
recueillir le jus *GLC raccogliere il succo*,
recueillir le jus de cuisson *GLC raccogliere il succo di cottura*,
recueillir le liquide qui s'écoule des langoustes *LCR raccogliere il liquido che cola dalle aragoste*,
recueillir le sang d'une volaille *GLC raccogliere il sangue di un pollame*,
recueillir préalablement *CVF raccogliere prima di tutto*,
recueillir soigneusement *CA raccogliere accuratamente*;
2. prendre quelque chose, le ramasser, **raccogliere**.
recuire [RƏkɥiʀ] *v.intr.* subir une nouvelle cuisson, **cuocere di nuovo**.
mettre une viande à recuire *GLC ricuocere una carne*;
recuire [RƏkɥiʀ] *v.tr.* cuire de nouveau, **ricuocere**.
recuire du pain *GLC ricuocere del pane*,
recuire ensuite *LEP ricuocere poi*,
recuire séparément *CC ricuocere separatamente*,
recuire une confiture *GLC ricuocere una confettura*,

recuire une viande saignante *LCR ricuocere una carne al sangue*,
recuire un peu *LEP ricuocere un poco*;
recupérer [Rəkypere] *v.tr.* recueillir, ramasser, collecter, **ricuperare**, **raccogliere**.
recupérer aussitôt *CVF ricuperare subito*,
recupérer avant *CA ricuperare prima*,
recupérer bien *LEP ricuperare bene*,
recupérer complètement *CC ricuperare completamente*,
recupérer délicatement *CVF ricuperare delicatamente*,
recupérer également *CA ricuperare ugualmente*,
recupérer encore *LEP ricuperare ancora*,
recupérer ensuite *CC ricuperare poi*,
recupérer entièrement *CC ricuperare interamente*,
recupérer éventuellement *CVF ricuperare eventualmente*,
recupérer facilement *CA ricuperare facilmente*,
recupérer immédiatement *CC ricuperare immediatamente*,
recupérer la chair *GLC ricuperare la carne*,
recupérer le jus *GLC raccogliere il succo*,
recupérer les abats d'une poule *LCR ricuperare le rigaglie di una gallina*,
recupérer les sucs de cuisson *LCR raccogliere i succhi di cottura*,
recupérer parfaitement *LEP ricuperare perfettamente*,
recupérer rapidement *LEP ricuperare rapidamente*,
recupérer soigneusement *GLC ricuperare accuratamente*,
recupérer toujours *CC ricuperare sempre*,
recupérer uniquement *CA ricuperare unicamente*,
recupérer un peu *LEP ricuperare un poco*;
redonner [redɔne] *v.tr.* donner à nouveau, **ridare**.
redonner encore *CC ridare ancora*,
redonner éventuellement *LEP ridare eventualmente*,

redonner légèrement cc *ridare leggermente*,
redonner rapidement LEP *ridare rapidamente*,
redonner un bouillon GLC *fare ribollire*;

redresser [Redrese] v.tr. remettre dans une position correcte, *rialzare, raddrizzare*.

redresser attentivement cc *rialzare attentamente*,

redresser bien GLC *rialzare bene*,

redresser complètement LEP *rialzare completamente*,

redresser d'abord cc *rialzare dapprima*,

redresser délicatement GLC *rialzare delicatamente*,

redresser doucement LEP *rialzare dolcemente*,

redresser ensuite cc *rialzare poi*,

redresser entièrement LEP *rialzare interamente*,

redresser éventuellement LEP *rialzare eventualmente*,

redresser immédiatement cc *rialzare immediatamente*,

redresser légèrement GLC *raddrizzare leggermente*,

redresser le bord de la pâte GLC *rialzare il bordo della pasta*,

redresser parfaitement LEP *rialzare perfettamente*,

redresser préalablement cc *rialzare prima di tutto*,

redresser soigneusement GLC *rialzare accuratamente*,

redresser un peu LEP *rialzare un poco*;

réduire [Redujr] v.tr. **1.** rendre un liquide, une sauce plus concentrés par évaporation, *ridurre*.

réduire à feu doux LCR *ridurre a fuoco dolce*,

réduire à feu vif CVF *ridurre a fuoco vivo*,

réduire à grand feu LCR *ridurre a fuoco forte*,

réduire à nouveau GLC *ridurre di nuovo*,

réduire auparavant LEP *ridurre prima*,

réduire aussi LEP *ridurre anche*,

réduire au trois quarts LCR *ridurre fino a tre quarti*,

réduire bien LEP *ridurre bene*,

réduire complètement cc *ridurre completamente*,

réduire d'abord CVF *ridurre dapprima*,

réduire davantage CA *ridurre maggiormente*,

réduire de deux tiers GLC *ridurre di due terzi*,

réduire délicatement CVF *ridurre delicatamente*,

réduire de moitié GLC *ridurre di metà*,

réduire doucement cc *ridurre dolcemente*,

réduire du beurre en pommade GLC *ridurre del burro in pomata*,

réduire d'un tiers cc *ridurre di un terzo*,

réduire également CVF *ridurre ugualmente*,

réduire encore CA *ridurre ancora*,

réduire en purée GLC *ridurre in purè*,

réduire ensuite CVF *ridurre poi*,

réduire entièrement CA *ridurre interamente*,

réduire éventuellement cc *ridurre eventualmente*,

réduire jusqu'à obtention d'un sirop GLC *ridurre fino ad ottenere uno sciroppo*,

réduire légèrement CA *ridurre leggermente*,

réduire le jus de cuisson LCR *ridurre il succo di cottura*,

réduire lentement LEP *ridurre lentamente*,

réduire parfaitement cc *ridurre perfettamente*,

réduire pendant un certain temps GLC *ridurre per un certo tempo*,

réduire si nécessaire GLC *ridurre se necessario*,

réduire soigneusement CA *ridurre accuratamente*,

réduire un bouillon GLC *ridurre un brodo*,

réduire une compote LCR *ridurre una composta*,

réduire une sauce LEP *ridurre una salsa*,

réduire un fond GLC *ridurre un fondo*,

réduire uniquement CVF *ridurre unicamente*,

réduire un jus GLC *ridurre un succo*,

réduire un peu GLC *ridurre un poco*,

réduire un sirop GLC *ridurre uno sciroppo*;

2. diminuer quelque chose, *ridurre, diminuire*.

réduire aussitôt CVF *diminuire subito*,

réduire ensuite CA *diminuire poi*,

réduire éventuellement LEP *diminuire eventualmente*,

réduire immédiatement CVF *diminuire immediatamente*,

réduire la chaleur *LEP diminuire il calore*,
réduire la flamme *LCR diminuire la fiamma*,
réduire la température *CVF ridurre la temperatura*,
réduire le feu *GLC ridurre il fuoco*,
réduire légèrement *LEP diminuire leggermente*,
réduire le temps de cuisson *CC ridurre il tempo di cottura*,
réduire préalablement *CC diminuire prima di tutto*,
réduire progressivement *CVF diminuire progressivamente*,
réduire rapidement *CA diminuire rapidamente*,
réduire un peu *CVF ridurre un poco*;
3. ramener un objet à un état plus simple par un traitement de broyage ou de trituration, *ridurre*.
réduire au mixeur *GLC ridurre con il frullatore elettrico*,
réduire au moulin à légumes *GLC ridurre con il passaverdura*,
réduire auparavant *CVF ridurre prima*,
réduire complètement *CA ridurre completamente*,
réduire d'abord *LEP ridurre dapprima*,
réduire des gousses d'ail en pâte dans un mortier *LCR ridurre in polpa degli spicchi d'aglio in un mortaio*,
réduire du pain en bouillie *GLC ridurre del pane in poltiglia*,
réduire en chair à pâté *GLC ridurre in carne da pâté*,
réduire en chair à saucisse *GLC ridurre in carne da insaccato*,
réduire en chapelure *GLC ridurre in pangrattato*,
réduire en compote *GLC ridurre in composta*,
réduire en miettes *LCR ridurre in briciole*,
réduire en morceau *LEP ridurre in pezzi*,
réduire en poudre *CVF ridurre in polvere*,
réduire finement *GLC ridurre finemente*,
réduire parfaitement *CC ridurre perfettamente*,
réduire préalablement *CVF ridurre prima di tutto*,
réduire soigneusement *CA ridurre accuratamente*;

réduire [redʷir] *v.intr.* diminuer de volume à la cuisson, *ridursi*.
réduire légèrement *GLC ridursi leggermente*;
réduire à sec [redʷir a sɛk] *v.tr.* faire chauffer un liquide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de liquide dans la casserole, sans pour autant laisser brûler la réduction, *ridurre a secco*.
réduire à glace [redʷir a glas] *v.tr.* réduire une sauce jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse, *ridurre a glace*.
refermer [Rɔfɛrme] *v.tr.* fermer ce qui était ouvert, *richiudere*.
refermer auparavant *CVF richiudere prima*,
refermer aussitôt *CA richiudere subito*,
refermer bien *GLC richiudere bene*,
refermer complètement *LEP richiudere completamente*,
refermer délicatement *CC richiudere delicatamente*,
refermer directement *CC richiudere direttamente*,
refermer ensuite *LEP richiudere poi*,
refermer entièrement *LEP richiudere interamente*,
refermer immédiatement *CC richiudere immediatamente*,
refermer les lobes d'un foie *LCR richiudere i lobi di un fegato*,
refermer parfaitement *CVF richiudere perfettamente*,
refermer rapidement *CA richiudere rapidamente*,
refermer soigneusement *GLC richiudere accuratamente*;
réfrigérer [Refriʒɛrɛ] *v.tr.* refroidir, abaisser la température, *raffreddare in frigorifero*.
réfrigérer assez *CVF raffreddare abbastanza*,
réfrigérer auparavant *CC raffreddare prima*,
réfrigérer bien *LEP raffreddare bene*,
réfrigérer directement *GLC raffreddare direttamente*,
réfrigérer la crème *CA raffreddare la crema*,
réfrigérer la tarte *GLC raffreddare la torta*,

réfrigérer le gâteau *LEP raffreddare la torta,*
réfrigérer le jus *LEP raffreddare il succo,*
réfrigérer le poisson *CVF raffreddare il pesce in frigorifero,*
réfrigérer longtemps *CA raffreddare tanto tempo,*
réfrigérer longuement *CC raffreddare a lungo,*
réfrigérer parfaitement *LEP raffreddare perfettamente,*
réfrigérer pendant un certain temps *CA raffreddare per un certo tempo,*
réfrigérer préalablement *CVF raffreddare prima di tutto,*
réfrigérer une pâte *CA raffreddare una pasta;*
refroidir [RƏFRWADIR] *v.intr.* devenir froid ou plus froid, *raffreddarsi.*
refroidir à température ambiante *LCR raffreddarsi a temperatura ambiente,*
refroidir bien *GLC raffreddarsi bene,*
refroidir complètement *GLC raffreddarsi completamente,*
refroidir rapidement *GLC raffreddarsi completamente,*
refroidir trop *GLC raffreddare troppo,*
refroidir uniformément *GLC raffreddarsi uniformemente;*
refroidir [RƏFRWADIR] *v.tr.* amener quelque chose à une température plus basse, *raffreddare.*
refroidir bien *GLC raffreddare bene,*
refroidir complètement *CVF raffreddare completamente,*
refroidir immédiatement *LCR raffreddare immediatamente,*
refroidir la crème *CC raffreddare la crema,*
refroidir la soupe *LEP raffreddare la zuppa,*
refroidir les biscuits quelques minutes *CC raffreddare i biscotti qualche minuto,*
refroidir rapidement *GLC raffreddare rapidamente,*
refroidir trop *GLC raffreddarsi troppo,*
refroidir uniformément *GLC raffreddare uniformemente,*
refroidir un peu *LCR raffreddare un poco;*

régaler [REGale] *v.tr.* offrir à quelqu'un un bon repas, un mets savoureux, lui offrir à boire, *offrire un pranzo.*

régaler (se) [SƏREGale] *v.pron. intr.* avoir plaisir à manger ou à boire quelque chose, *gustare, godersi.*

régaler les amygdales (se) [SƏREGale le amidal] *v.pron. intr.*

v. se régaler

régler [REGle] *v.tr.* mettre au point un fonctionnement en agissant sur l'appareil qui le permet, *regolare.*

régler avant *CC regolare prima,*

régler d'abord *LEP regolare dapprima,*

régler la température au maximum *LEP regolare la temperatura al massimo,*

régler le feu *CVF regolare il fuoco,*

régler le four à 150° *CA regolare il forno a 150°,*

régler le thermostat à 180° *LCR regolare il termostato a 180°,*

régler parfaitement *LEP regolare perfettamente,*

régler préalablement *CC regolare prima di tutto,*

régler toujours *LEP regolare sempre;*

rehausser [RƏOSE] *v.tr.* mettre quelque chose en valeur, lui donner plus de relief, *rialzare.*

rehausser avec des épices *CVF rialzare con delle spezie,*

rehausser avec un condiment *LCR rialzare con un condimento,*

rehausser bien *CA rialzare bene,*

rehausser correctement *CC rialzare correttamente,*

rehausser ensuite *LEP rialzare poi,*

rehausser éventuellement *CVF rialzare eventualmente,*

rehausser fortement *CA rialzare fortemente,*

rehausser la saveur avec une sauce *GLC rialzare il sapore con una salsa,*

rehausser légèrement *CC rialzare leggermente,*

rehausser soigneusement *LEP rialzare accuratamente*;

réhydrater [reidrate] *v.tr.* hydrater ce qui a été desséché, *reidratare*.

réhydrater à l'eau *GLC reidratare con acqua*,

réhydrater assez *CVF reidratare abbastanza*,

réhydrater auparavant *GLC reidratare prima*,

réhydrater bien *LEP reidratare bene*,

réhydrater complètement *cc reidratare completamente*,

réhydrater d'abord *LEP reidratare dapprima*,

réhydrater délicatement *cc reidratare delicatamente*,

réhydrater des champignons *GLC reidratare dei funghi*,

réhydrater des raisins secs *CA reidratare dell'uva passa*,

réhydrater doucement *LEP reidratare dolcemente*,

réhydrater ensuite *cc reidratare poi*,

réhydrater la gélatine *CA reidratare la gelatina*,

réhydrater parfaitement *GLC reidratare perfettamente*,

réhydrater préalablement *LEP reidratare prima di tutto*,

réhydrater soigneusement *CVF reidratare accuratamente*,

réhydrater un fond *GLC reidratare un fondo*;

rejeter [RƏʒte] *v.tr.* faire sortir quelque chose, l'expulser, *rigettare, ributtare*.

faire rejeter aussitôt *LEP far rigettare subito*,

faire rejeter d'abord *CA far rigettare dapprima*,

faire rejeter délicatement *LCR far rigettare delicatamente*,

faire rejeter directement *cc far rigettare direttamente*,

faire rejeter entièrement *LEP far rigettare interamente*,

faire rejeter éventuellement *CA far rigettare eventualmente*,

faire rejeter immédiatement *cc GLC far rigettare immediatamente*,

faire rejeter l'eau *LCR far rigettare l'acqua*,

faire rejeter parfaitement *LEP far rigettare perfettamente*,

faire rejeter préalablement *CA far rigettare prima di tutto*,

faire rejeter soigneusement *cc far rigettare accuratamente*,

faire rejeter un peu *cc far rigettare un poco*;

relâcher [Rəlaʃe] *v.tr.* rendre plus liquide une préparation, *diluire, allungare*.

relâcher auparavant *CVF allungare prima*,

relâcher aussi *LEP allungare anche*,

relâcher aussitôt *CA allungare subito*,

relâcher avant *cc allungare prima*,

relâcher avec du consommé *LCR diluire con del consummé*,

relâcher avec du jus *CVF allungare con del succo*,

relâcher avec du lait *GLC allungare con del latte*,

relâcher avec un fond *LCR allungare con un fondo*,

relâcher correctement *CA diluire correttamente*,

relâcher ensuite *CVF diluire poi*,

relâcher légèrement *LEP diluire leggermente*,

relâcher parfaitement *cc diluire perfettamente*,

relâcher soigneusement *cc diluire accuratamente*,

relâcher une farce *GLC allungare una farcia*,

relâcher une purée *GLC diluire un purè*,

relâcher une sauce *LEP allungare una salsa*,

relâcher uniquement *LEP diluire unicamente*,

relâcher un peu *cc diluire un poco*;

relâcher [Rəlaʃe] *v.intr.* ramollissement d'une pâte ou d'une crème après leur fabrication, *rammollimento della pasta o di una crema dopo la loro preparazione*.

la crème pâtissière relâche *LCR la crema pasticcera rammollisce*;

relever [Rəlvə, Rləvə] *v.tr.* **1.** rehausser la saveur d'un mets à l'aide d'épices ou de condiments, *insaporire, rialzare, condire*.

relever avec de l'ail *CVF insaporire con aglio*,

relever avec le poivre de Cayenne **GLC** *insaporire con pepe di Caienna*,
relever avec un condiment **CC** *insaporire con un condimento*,
relever avec une épice **LCR** *insaporire con una spezia*,
relever bien **CC** *insaporire bene*,
relever de Tabasco **CVF** *insaporire con Tabasco*,
relever éventuellement **CC** *insaporire eventualmente*,
relever généreusement **LEP** *insaporire generosamente*,
relever largement **CC** *insaporire largamente*,
relever légèrement **LEP** *insaporire leggermente*,
relever parfaitement **CC** *insaporire perfettamente*,
relever une préparation **GLC** *condire un preparato*,
relever une sauce **LEP** *insaporire una salsa*,
relever une saveur **CC** *rialzare un sapore*,
relever une viande **LCR** *insaporire una carne*,
relever un peu **CC** *insaporire un poco*;
2. mettre, ramener quelque chose en position haute, **rialzare**.
relever attentivement **LEP** *rialzare attentamente*,
relever bien **GLC** *rialzare bene*,
relever correctement **CC** *rialzare correttamente*,
relever d'abord **CA** *rialzare dapprima*,
relever délicatement **LCR** *rialzare delicatamente*,
relever doucement **CVF** *rialzare dolcemente*,
relever ensuite **LEP** *rialzare poi*,
relever entièrement **CC** *rialzare interamente*,
relever éventuellement **CA** *rialzare eventualmente*,
relever légèrement **LEP** *rialzare leggermente*,
relever les bords d'une pâte **LCR** *rialzare i bordi di una pasta*,
relever parfaitement **CVF** *rialzare perfettamente*,
relever partiellement **CC** *rialzare in parte*,
relever peu **LEP** *rialzare poco*,

relever rapidement **CVF** *rialzare rapidamente*,
relever soigneusement **CA** *rialzare accuratamente*,
relever un peu **CC** *rialzare un poco*;
remettre [RƏMƏTR] **v.tr.** mettre de nouveau, **rimettere**.
remettre à chauffer **LCR** *rimettere a scaldare*,
remettre à cuire **GLC** *rimettere a cuocere*,
remettre au four **LEP** *rimettere nel forno*,
remettre de temps en temps **GLC** *rimettere di tanto in tanto*,
remettre directement **CC** *rimettere direttamente*,
remettre du vin rouge **CVF** *rimettere del vino rosso*,
remettre également **CC** *rimettere ugualmente*,
remettre encore **LEP** *rimettere ancora*,
remettre ensuite **GLC** *rimettere poi*,
remettre éventuellement **CC** *rimettere eventualmente*,
remettre immédiatement **LEP** *rimettere immediatamente*,
remettre la poêle à feu vif **GLC** *rimettere la padella su fuoco vivo*,
remettre les chapeaux sur les légumes après les avoir farcis **LCR** *rimettere i cappelli sui legumi dopo averli farciti*,
remettre rapidement **CC** *rimettere rapidamente*,
remettre sur le feu **GLC** *rimettere sul fuoco*,
remettre une cocotte sur la flamme **LCR** *rimettere una cocotte sulla fiamma*,
remettre un peu **GLC** *rimettere un poco*;
remixer [RƏMİKSE] **v.tr.** mixer à nouveau, **frullare di nuovo**, **mescolare di nuovo**.
remixer au robot **CC** *frullare di nuovo con il frullatore*,
remixer aussitôt **LEP** *frullare di nuovo subito*,
remixer correctement **CA** *frullare di nuovo correttamente*,
remixer dans un blender **CVF** *frullare di nuovo in un blender*,
remixer délicatement **CC** *frullare di nuovo delicatamente*,
remixer ensemble **LEP** *frullare di nuovo insieme*,

remixer ensuite *ca frullare di nuovo poi*,
remixer éventuellement *cvf frullare di nuovo eventualmente*,
remixer rapidement *cc frullare di nuovo rapidamente*,
remixer soigneusement *LEP frullare di nuovo accuratamente*;

remonter [Rəmɔ̃te] *v.intr.* monter de nouveau, *risalire*.

égoutter les gnocchis quand ils remontent à la surface *LCR sgocciolare gli gnocchi quando risalgono in superficie*;

remonter [Rəmɔ̃te] *v.tr.* **1.** porter de nouveau en haut, *risalire, rialzare, riportare su*.

remonter ensuite *cc rialzare poi*,
remonter éventuellement *LEP rialzare eventualmente*,

remonter la crème sur les bords du moule avec une spatule *LEP riportare la crema sui bordi dello stampo con una spatola*,

remonter la température *ca riportare su la temperatura*,

remonter légèrement *cc rialzare leggermente*,

remonter préalablement *LEP rialzare prima di tutto*,

remonter rapidement *cc rialzare rapidamente*,

remonter régulièrement *LEP rialzare regolarmente*,

remonter un peu *cc rialzare un poco*;

2. homogénéiser ou émulsionner une sauce dont les éléments se sont dissociés, *rimontare una salsa*.

remonter délicatement *LEP rimontare delicatamente*,

remonter la mayonnaise *cc rimontare la maionese*,

remonter la sauce avec de l'eau tiède *LEP rimontare la salsa con acqua tiepida*,

remonter soigneusement *cc rimontare accuratamente*;

remplacer [Rɔ̃plase] *v.tr.* mettre quelque chose à la place de, *sostituire, mettere al posto*.

remplacer avantageusement *cc sostituire vantaggiosamente*,

remplacer avec du bouillon en cube *LEP sostituire con un dado per brodo*,

remplacer correctement *LEP sostituire correttamente*,

remplacer également *cc sostituire ugualmente*,

remplacer éventuellement *LEP sostituire eventualmente*,

remplacer la gélatine par de l'agar-agar *LEP sostituire la gelatina con agar-agar*,

remplacer le vin par de la bière *LEP sostituire il vino con birra*;

remplir [Rɔ̃plir] *v.tr.* mettre quelque chose dans un contenant, le rendre plein, *riempire*.

remplir assez *cc riempire abbastanza*,

remplir auparavant *ca riempire prima*,

remplir aussi *cvf riempire anche*,

remplir aussitôt *LEP riempire subito*,

remplir aux trois quarts *LCR riempire per tre quarti*,

remplir avec une farce *GLC riempire con una farcia*,

remplir bien *cc riempire bene*,

remplir complètement *GLC riempire completamente*,

remplir correctement *LEP riempire correttamente*,

remplir d'abord *cc riempire dapprima*,

remplir délicatement *ca riempire delicatamente*,

remplir des aubergines avec une farce *cvf riempire delle melanzane con una farcia*,

remplir des légumes avec une farce *GLC riempire delle verdure con una farcia*,

remplir directement *cvf riempire direttamente*,

remplir doucement *ca riempire dolcemente*,

remplir également *cc riempire ugualmente*,

remplir encore *LEP riempire ancora*,

remplir ensuite *cvf riempire poi*,

remplir entièrement *ca riempire interamente*,

remplir immédiatement *cc riempire immediatamente*,

remplir légèrement *LEP riempire leggermente*,

remplir parfaitement *LEP riempire perfettamente*,
remplir partiellement *CVF riempire in parte*,
remplir rapidement *CA riempire rapidamente*,
remplir soigneusement *CC riempire accuratamente*,
remplir une marmite d'eau *LCR riempire d'acqua una pentola*,
remplir une poche à pâtisserie *CVF riempire una tasca da pasticciere*,
remplir uniquement *CA riempire unicamente*,
remplir un moule *GLC riempire uno stampo*;
remplir (se) [səʀɑ̃plir] *v.tr.* manger avec excès, *riempirsi, abbuffarsi*.
remuer [ʀəmɥe] *v.tr.* agiter, déplacer les parties ou les éléments d'une matière, d'un liquide, *mescolare, muovere, rimestare*.
remuer à la cuillère *CC mescolare con il cucchiaino*,
remuer à la fourchette *GLC mescolare con la forchetta*,
remuer au fouet *CVF muovere con una frusta*,
remuer avec précaution *LCR mescolare con precauzione*,
remuer avec une spatule *LCR mescolare con una spatola*,
remuer bien *GLC mescolare bene*,
remuer constamment *CA mescolare ininterrottamente*,
remuer continuellement *LCR mescolare continuamente*,
remuer délicatement *LCR mescolare delicatamente*,
remuer de temps à autre *GLC mescolare di quando in quando*,
remuer de temps en temps *CVF mescolare di tanto in tanto*,
remuer doucement *CC mescolare dolcemente*,
remuer encore *CVF mescolare ancora*,
remuer énergiquement *LEP mescolare energicamente*,
remuer en permanence *LCR mescolare in permanenza*,
remuer fréquemment *LCR mescolare frequentemente*,

remuer légèrement *LEP mescolare leggermente*,
remuer lentement *GLC mescolare lentamente*,
remuer pendant un certain temps *GLC mescolare per un certo tempo*,
remuer pour éviter la formation de grumeaux *GLC mescolare per evitare la formazione di grumi*,
remuer pour que le riz n'attache pas *LCR mescolare affinché il riso non attacchi*,
remuer quelques minutes *CVF mescolare per qualche minuto*,
remuer rapidement *GLC mescolare rapidamente*,
remuer régulièrement *LCR mescolare regolarmente*,
remuer sans arrêt *GLC mescolare senza sosta*,
remuer sans cesse *GLC mescolare di continuo*,
remuer soigneusement *CA mescolare accuratamente*,
remuer souvent *CC mescolare spesso*,
remuer toujours *LCR mescolare sempre*,
remuer un peu *CA mescolare un poco*,
remuer vigoureusement *GLC mescolare vigorosamente*,
remuer vivement *LCR mescolare fortemente*;
rendre [ʀɑ̃dr] *v.tr.* laisser s'échapper, *liberare*.
faire rendre l'eau *LCR far liberare l'acqua*,
la viande rend du jus *GLC la carne libera del succo*,
rendre délicatement *CC liberare delicatamente*,
rendre légèrement *CC liberare leggermente*;
renouveler [ʀənɥvle] *v.tr.* **1.** remplacer une chose consommée, usée par une chose de même espèce, *rinnovare, cambiare*.
renouveler complètement *LEP rinnovare completamente*,
renouveler de l'eau *LCR cambiare dell'acqua*,
renouveler ensuite *CC cambiare poi*,
renouveler éventuellement *GLC cambiare eventualmente*,
renouveler fréquemment *GLC rinnovare frequentemente*,

renouveler parfaitement **cc** *cambiare perfettamente,*
renouveler rapidement **LEP** *cambiare rapidamente,*
renouveler soigneusement **GLC** *cambiare accuratamente,*
renouveler un peu **cc** *cambiare un poco;*
2. recommencer, réitérer une action, **ricominciare**.
renouveler encore **CVF** *ricominciare ancora,*
renouveler ensuite **GLC** *ricominciare poi,*
renouveler éventuellement **cc** *ricominciare eventualmente,*
renouveler fréquemment **CA** *ricominciare frequentemente,*
renouveler immédiatement **LEP** *ricominciare immediatamente,*
renouveler parfaitement **LEP** *ricominciare perfettamente,*
renouveler rapidement **cc** *ricominciare rapidamente,*
renouveler souvent **CVF** *ricominciare spesso,*
renouveler toujours **cc** *ricominciare sempre,*
renouveler une opération **LCR** *ricominciare un'operazione;*
rentrer [RõtRE] **v.tr.** introduire, faire pénétrer, **introdurre**, **far entrare**.
faire rentrer auparavant **cc** *far entrare prima,*
faire rentrer bien **LEP** *far entrare bene,*
faire rentrer complètement **GLC** *far entrare completamente,*
faire rentrer correctement **CVF** *far entrare correttamente,*
faire rentrer d'abord **cc** *far entrare dapprima,*
faire rentrer délicatement **CA** *far entrare delicatamente,*
faire rentrer directement **LEP** *far entrare direttamente,*
faire rentrer éventuellement **LEP** *far entrare eventualmente,*
faire rentrer facilement **GLC** *far entrare facilmente,*
faire rentrer immédiatement **CA** *far entrare immediatamente,*

faire rentrer les bords de l'abaisse à l'intérieur du moule **GLC** *far entrare i bordi della sfoglia all'interno dello stampo,*
faire rentrer parfaitement **CVF** *far entrare perfettamente,*
faire rentrer préalablement **cc** *far entrare prima di tutto,*
faire rentrer rapidement **LEP** *far entrare rapidamente,*
faire rentrer soigneusement **GLC** *far entrare con cura,*
faire rentrer suffisamment **LEP** *far entrare sufficientemente,*
faire rentrer uniquement **CVF** *far entrare unicamente,*
faire rentrer un peu **cc** *far entrare un poco;*
renverser [RõVERSE] **v.tr.** mettre quelque chose à l'envers, **rovesciare**, **capovolgere**.
renverser attentivement **GLC** *rovesciare attentamente,*
renverser aussitôt **CA** *rovesciare subito,*
renverser bien **CVF** *capovolgere bene,*
renverser complètement **cc** *capovolgere completamente,*
renverser correctement **GLC** *rovesciare correttamente,*
renverser délicatement **LEP** *capovolgere delicatamente,*
renverser directement **CVF** *capovolgere direttamente,*
renverser doucement **cc** *rovesciare dolcemente,*
renverser ensuite **CA** *capovolgere poi,*
renverser entièrement **LEP** *capovolgere interamente,*
renverser facilement **cc** *capovolgere facilmente,*
renverser immédiatement **GLC** *capovolgere immediatamente,*
renverser la crème dans un plat **LEP** *rovesciare la crema su un piatto,*
renverser lentement **cc** *rovesciare lentamente,*
renverser les crêpes **cc** *capovolgere le crêpe,*
renverser parfaitement **CA** *capovolgere perfettamente,*

renverser rapidement *LEP* *rovesciare rapidamente,*
renverser soigneusement *LEP* *capovolgere accuratamente,*
renverser sur un plat *LCR* *rovesciare su un piatto,*
renverser une omelette *LEP* *capovolgere una frittata,*
renverser uniquement *CVF* *capovolgere unicamente,*
renverser un moule *CC* *rovesciare uno stampo;*
répandre [ʀepãdʁ] *v.tr.* verser quelque chose, *versare, spargere.*
répandre aussitôt *GLC* *spargere subito,*
répandre bien *CA* *spargere bene,*
répandre complètement *LEP* *spargere completamente,*
répandre correctement *CC* *spargere correttamente,*
répandre de la chapelure *CVF* *spargere del pangrattato,*
répandre de la graisse sur un plat *GLC* *versare del grasso su un piatto,*
répandre délicatement *CA* *spargere delicatamente,*
répandre directement *LEP* *spargere direttamente,*
répandre doucement *CC* *spargere dolcemente,*
répandre du fromage râpé *LCR* *spargere del formaggio grattugiato,*
répandre également *LEP* *spargere ugualmente,*
répandre ensuite *CC* *spargere poi,*
répandre entièrement *GLC* *spargere interamente,*
répandre immédiatement *LEP* *spargere immediatamente,*
répandre largement *CA* *spargere largamente,*
répandre légèrement *CC* *spargere leggermente,*
répandre les vermicelles dans la soupe *GLC* *versare i vermicelli nella zuppa,*
répandre parfaitement *LCR* *spargere perfettamente,*
répandre rapidement *GLC* *spargere rapidamente,*

répandre soigneusement *CA* *spargere accuratamente,*
répandre un peu *LEP* *spargere un poco;*
répartir [ʀepãrtir] *v.intr.* reprendre après une interruption, *far ripartire, ricominciare.*
faire repartir l'ébullition *GLC* *far ripartire l'ebollizione;*
répartir [ʀepãrtir] *v.tr.* distribuer, étaler, *ripartire, distribuire.*
répartir aussitôt *CA* *distribuire subito,*
répartir bien *GLC* *distribuire bene,*
répartir correctement *CC* *distribuire correttamente,*
répartir dans les assiettes *CVF* *distribuire nei piatti,*
répartir dans les bols *LEP* *distribuire nelle ciotole,*
répartir dans les tasses *LEP* *distribuire nelle tazze,*
répartir de la crème régulièrement sur un gâteau *LCR* *distribuire regolarmente della crema su un dolce,*
répartir de l'huile *CVF* *distribuire dell'olio,*
répartir des légumes autour *GLC* *distribuire delle verdure intorno,*
répartir des noix de beurre en surface *LCR* *distribuire delle noci di burro in superficie,*
répartir directement *CC* *distribuire direttamente,*
répartir également *CVF* *distribuire ugualmente,*
répartir en couches *CA* *distribuire in strati,*
répartir ensuite *LEP* *distribuire poi,*
répartir harmonieusement *LEP* *ripartire armoniosamente,*
répartir immédiatement *CVF* *distribuire immediatamente,*
répartir la chaleur *GLC* *distribuire il calore,*
répartir la matière grasse sur les légumes *GLC* *distribuire la materia grassa sulle verdure,*
répartir parfaitement *LEP* *distribuire perfettamente,*
répartir rapidement *CVF* *distribuire rapidamente,*
répartir régulièrement *CC* *distribuire regolarmente,*

répartir soigneusement *LEP distribuire accuratamente,*
répartir sur des tartines *CA distribuire su delle tartine,*
répartir une farce *GLC ripartire una farcia,*
répartir une pâte dans un moule *LCR ripartire una pasta in uno stampo,*
répartir une persillade *GLC distribuire un trito di prezzemolo e aglio,*
répartir une préparation *CC distribuire un preparato,*
répartir une tapenade *GLC distribuire una tapenade,*
répartir uniformément *GLC distribuire uniformemente,*
répartir uniquement *CA distribuire unicamente,*
répartir un peu *LEP distribuire un poco;*
répartir (se) [SEREPARTIR] *v.pron.intr.* être distribué, partagé, *ripartirsi, suddividersi.*
la chaleur se répartit uniformément à l'intérieur *GLC il calore si ripartisce uniformemente all'interno;*
repérer [RƏPERE] *v.tr.* trouver un lieu, déterminer précisément sa position, *individuare.*
repérer bien *LEP individuare bene,*
repérer correctement *LEP individuare correttamente,*
repérer d'abord *CC individuare dapprima,*
repérer la séparation des deux valves pour ouvrir une huître *LCR individuare la separazione delle due valve per aprire un'ostrica,*
repérer parfaitement *LCR individuare perfettamente;*
répéter [REPETE] *v.tr.* refaire ce qu'on a déjà fait, *ripetere, rifare.*
répéter ensuite *CA ripetere poi,*
répéter éventuellement *CC ripetere eventualmente,*
répéter fréquemment *CC ripetere frequentemente,*
répéter immédiatement *CVF ripetere immediatamente,*

répéter parfaitement *CC ripetere perfettamente,*
répéter plusieurs fois *GLC ripetere più volte,*
répéter rapidement *LEP ripetere rapidamente,*
répéter soigneusement *LEP ripetere accuratamente,*
répéter une opération *LCR ripetere un'operazione;*
replacer [RƏPLASE] *v.tr.* remettre à sa place, placer à nouveau, *rimettere, ricollocare.*
replacer aussitôt *LEP rimettere subito,*
replacer au four *CA ricollocare nel forno,*
replacer dans la poêle *CC rimettere nella padella,*
replacer dans le plat de cuisson *CC rimettere nel piatto di cottura,*
replacer délicatement *CVF rimettere delicatamente,*
replacer directement *CA direttamente,*
replacer ensuite *CC rimettere poi,*
replacer éventuellement *LEP rimettere eventualmente,*
replacer immédiatement *CC rimettere immediatamente,*
replacer rapidement *LEP rimettere rapidamente,*
replacer soigneusement *CC rimettere accuratamente,*
replacer sur le feu *LEP rimettere sul fuoco,*
replacer uniquement *CVF rimettere unicamente,*
replacer un peu *CA rimettere un poco;*
replier [RƏPLIJE] *v.tr.* plier et rabattre quelque chose, *ripiegare, avvolgere, rincalzare.*
replier aussitôt *CVF ripiegare subito,*
replier bien *CA ripiegare bene,*
replier complètement *LEP ripiegare completamente,*
replier correctement *CC ripiegare correttamente,*
replier délicatement *GLC ripiegare delicatamente,*
replier directement *CC ripiegare direttamente,*
replier doucement *LEP ripiegare dolcemente,*
replier également *CC ripiegare ugualmente,*

replier encore *LEP ripiegare ancora*,
replier en forme de nems cc *ripiegare a forma di nems*,
replier ensuite *CVF ripiegare poi*,
replier entièrement *CA ripiegare interamente*,
replier éventuellement cc *ripiegare eventualmente*,
replier facilement *LEP ripiegare facilmente*,
replier finement *CVF ripiegare finemente*,
replier immédiatement cc *ripiegare immediatamente*,
replier la pâte *GLC ripiegare la pasta*,
replier légèrement *LEP ripiegare leggermente*,
replier lentement *CA ripiegare lentamente*,
replier les bords d'une pâte pour les souder *LCR rincalzare i bordi di una pasta per saldarli*,
replier les crêpes *CA ripiegare le crêpe*,
replier les pointes d'une pâte vers le haut pour former des tricornes *GLC ripiegare verso l'alto le punte di una pasta per formare dei tricorni*,
replier parfaitement *CA ripiegare perfettamente*,
replier rapidement *LEP ripiegare rapidamente*,
replier régulièrement *LEP ripiegare regolarmente*,
replier soigneusement *CVF ripiegare accuratamente*,
replier une omelette dans un plat *CVF ripiegare una omelette in un piatto*,
replier uniquement cc *ripiegare unicamente*,
replier un peu cc *ripiegare un poco*;
reposer [Rəpoze] *v.intr.* laisser reposer une préparation, *lasciare riposare*.
laisser reposer auparavant *LEP lasciare riposare prima*,
laisser reposer au chaud *GLC lasciare riposare al caldo*,
laisser reposer au frais *LCR lasciare riposare al fresco*,
laisser reposer au réfrigérateur *CVF lasciare riposare in frigorifero*,
laisser reposer brièvement *CA lasciare riposare brevemente*,

laisser reposer d'abord cc *lasciare riposare dapprima*,
laisser reposer directement *LEP lasciare riposare direttamente*,
laisser reposer ensuite *CVF lasciare riposare poi*,
laisser reposer entièrement *CA lasciare riposare interamente*,
laisser reposer éventuellement cc *lasciare riposare eventualmente*,
laisser reposer les tranches de poisson côte à côte *GLC lasciare riposare i tranci di pesce fianco a fianco*,
laisser reposer longtemps cc *lasciare riposare tanto tempo*,
laisser reposer longuement *CVF lasciare riposare a lungo*,
laisser reposer préalablement cc *lasciare riposare prima di tutto*,
laisser reposer suffisamment *GLC lasciare riposare sufficientemente*,
laisser reposer toujours *LEP lasciare riposare sempre*,
laisser reposer un certain temps *LCR lasciare riposare un certo tempo*,
laisser reposer une pâte *GLC lasciare riposare una pasta*,
laisser reposer une sauce *GLC lasciare riposare una salsa*,
laisser reposer uniquement *CA lasciare riposare unicamente*,
laisser reposer un peu *LEP lasciare riposare un poco*;
reprendre [Rəprɑ̃dr] *v.tr.* prendre quelque chose de nouveau ou prendre une autre fois, *riprendere*.
reprendre aussitôt *LEP riprendere subito*,
reprendre directement *GLC riprendere direttamente*,
reprendre ensuite cc *riprendere poi*,
reprendre immédiatement *CVF riprendere immediatamente*,
reprendre l'ébullition *GLC riprendere l'ebollizione*,
reprendre légèrement cc *riprendere leggermente*,

reprendre lentement *LEP* *riprendere lentamente,*

reprendre rapidement *cc* *riprendere rapidamente;*

resaler [RƏsale] *v.tr.* saler de nouveau, *salare di nuovo.*

resaler abondamment *LEP* *salare abbondantemente di nuovo,*

resaler bien *cc* *salare bene di nuovo,*

resaler ensuite *LEP* *salare poi di nuovo,*

resaler éventuellement *cc* *salare eventualmente di nuovo,*

resaler immédiatement *cc* *salare immediatamente di nuovo,*

resaler largement *LEP* *salare largamente di nuovo,*

resaler légèrement *GLC* *salare leggermente di nuovo,*

resaler un peu *cc* *salare un poco di nuovo;*

réserver [REZERVE] *v.tr.* mettre de côté quelque chose pour plus tard en vue d'une utilisation précise, *tenere in serbo, mettere da parte.*

réserver à température ambiante *CA* *tenere in serbo a temperatura ambiente,*

réserver au bain-marie *GLC* *tenere in serbo a bagnomaria,*

réserver au chaud *LCR* *tenere in serbo al caldo,*

réserver au congélateur *GLC* *tenere in serbo nel congelatore,*

réserver au frais *CVF* *tenere in serbo al fresco,*

réserver au réfrigérateur *CVF* *tenere in serbo in frigorifero,*

réserver aussi *cc* *mettere da parte anche,*

réserver aussitôt *cc* *mettere da parte subito,*

réserver dans l'eau *LCR* *tenere in serbo nell'acqua,*

réserver directement *cc* *mettere da parte direttamente,*

réserver également *LEP* *mettere da parte ugualmente,*

réserver ensuite *cc* *mettere da parte poi,*

réserver immédiatement *LEP* *mettere da parte immediatamente,*

réserver l'eau de cuisson *LEP* *mettere da parte l'acqua di cottura,*

réserver le bouillon de cuisson *GLC* *mettere da parte il brodo di cottura,*

réserver le jus de cuisson *LCR* *mettere da parte il succo di cottura,*

réserver le liquide de cuisson *GLC* *mettere da parte il liquido di cottura,*

réserver pendant un certain temps *GLC* *mettere da parte per un certo tempo,*

réserver pour la décoration *LCR* *mettere da parte per la decorazione,*

réserver séparément *CVF* *mettere da parte separatamente,*

réserver soigneusement *LEP* *mettere da parte accuratamente,*

réserver sur feu doux *CVF* *mettere da parte su fuoco dolce,*

réserver sur une assiette *GLC* *mettere da parte su un piatto,*

réserver uniquement *cc* *mettere da parte unicamente;*

respecter [RƏspɛkte] *v.tr.* observer ce qui a valeur de règle, s'y conformer, *rispettare.*

respecter bien *LEP* *rispettare bene,*

respecter complètement *cc* *rispettare completamente,*

respecter correctement *CVF* *rispettare correttamente,*

respecter entièrement *LEP* *rispettare interamente,*

respecter éventuellement *LEP* *rispettare eventualmente,*

respecter la proportion eau-vin *GLC* *rispettare la proporzione acqua-vino,*

respecter la température *LCR* *rispettare la temperatura,*

respecter les proportions *LEP* *rispettare le proporzioni,*

respecter parfaitement *CA* *rispettare perfettamente,*

respecter scrupuleusement *GLC* *rispettare scrupolosamente,*

respecter toujours *cc* *rispettare sempre,*

respecter une cuisson al dente *GLC* *rispettare una cottura al dente;*

restaurer [RƏstɔre] *v.tr.* faire manger quelqu'un, *ristorare.*

restaurer ses invités **GLC** *ristorare i propri invitati*;

restaurer (se) [sɔʁestɔʁe] **v.intr. pron.**
reprendre des forces en mangeant, *ristorarsi*.

retirer [ʁətiʁe] **v.tr.** ôter, éloigner quelque chose, *togliere, rimuovere, eliminare, ritirare*.

retirer absolument **cc** *ritirare assolutamente*,

retirer à l'écumoire **LCR** *ritirare con la schiumaiola*,

retirer au fur et à mesure **GLC** *ritirare man mano*,

retirer attentivement **LEP** *ritirare attentamente*,

retirer auparavant **cc** *ritirare prima*,

retirer aussi **LEP** *ritirare anche*,

retirer aussitôt **CVF** *ritirare subito*,

retirer avant **LEP** *ritirare prima*,

retirer avec précaution **GLC** *togliere con precauzione*,

retirer avec un couteau économe **GLC** *togliere con un pelapatate*,

retirer avec une cuillère parisienne **GLC** *togliere con un cucchiaino parigino o scavino*,

retirer bien **cc** *togliere bene*,

retirer complètement **CVF** *togliere completamente*,

retirer d'abord **CA** *togliere dapprima*,

retirer délicatement **LCR** *togliere delicatamente*,

retirer directement **LEP** *togliere direttamente*,

retirer doucement **CA** *togliere dolcemente*,

retirer du feu **CA** *togliere dal fuoco*,

retirer d'une cocotte **GLC** *togliere da una cocotte*,

retirer également **LEP** *togliere ugualmente*,

retirer ensuite **cc** *togliere poi*,

retirer entièrement **cc** *togliere interamente*,

retirer éventuellement **cc** *togliere eventualmente*,

retirer facilement **cc** *togliere facilmente*,

retirer immédiatement **CVF** *togliere immediatamente*,

retirer la couenne **GLC** *togliere la cotica*,

retirer la croûte du fromage **cc** *togliere la crosta del formaggio*,

retirer la croûte du pain **LCR** *togliere la crosta del pane*,

retirer la graisse de la cuisse d'une oie **GLC** *togliere il grasso dalla coscia di un'oca*,

retirer la graisse de la surface **GLC** *togliere il grasso dalla superficie*,

retirer l'aluminium **CA** *togliere il foglio d'alluminio*,

retirer la membrane qui recouvre les fèves **GLC** *togliere la membrana che ricopre le fave*,

retirer la peau d'un boudin **GLC** *togliere la pelle di un sanguinaccio*,

retirer la peau d'un légume **CA** *togliere la buccia di un ortaggio*,

retirer la peau d'un poulet **CVF** *togliere la pelle di un pollo*,

retirer la pulpe d'un fruit **LEP** *togliere la buccia di un frutto*,

retirer la terre des champignons **GLC** *togliere la terra dei funghi*,

retirer la tête d'un poisson **GLC** *togliere la testa di un pesce*,

retirer le bouquet garni avant de servir la sauce **LCR** *ritirare il mazzetto di erbe aromatiche prima di servire la salsa*,

retirer le cartilage d'un encornet **GLC** *togliere la cartilagine di un calamaro*,

retirer le cœur dur d'un fruit **GLC** *togliere il torsolo di un frutto*,

retirer l'écorce d'un marron **GLC** *togliere la scorza delle castagne*,

retirer le couvercle **LEP** *togliere il coperchio*,

retirer l'écume de la surface **GLC** *ritirare la schiuma dalla superficie*,

retirer le film alimentaire **CA** *togliere la pellicola per alimenti*,

retirer le foin d'un artichaut **GLC** *togliere la barba di un carciofo*,

retirer le gras du jambon **LCR** *togliere il grasso del prosciutto*,

retirer le maximum de jus des tomates **GLC** *togliere il massimo di succo dai pomodori*,

retirer l'encre d'une seiche **GLC** *togliere il nero di una seppia*,

retirer le noyau d'un fruit **CVF** *togliere il nocciolo d'un frutto*,

retirer le pédoncule d'un légume **GLC** *togliere il picciolo di un ortaggio*,

retirer les arêtes d'un poisson **LCR** *togliere le spine d'un pesce,*
retirer les aromates **CC** *togliere gli aromi,*
retirer les feuilles de laurier **GLC** *togliere le foglie di alloro,*
retirer les feuilles des artichauts **GLC** *togliere le foglie dei carciofi,*
retirer les fibres d'un potiron **GLC** *rimuovere le fibre da una zucca,*
retirer les ficelles de bridage **GLC** *togliere lo spago della legatura,*
retirer les filaments des moules **GLC** *togliere i filamenti delle cozze,*
retirer les fils d'un cardon **GLC** *togliere i fili di un cardo,*
retirer les germes d'une gousse d'ail **LCR** *togliere i germogli da uno spicchio d'aglio,*
retirer les germes d'un oignon **GLC** *togliere i germogli da una cipolla,*
retirer les graines d'un piment **GLC** *togliere i semi di un pimento,*
retirer les graines d'un potiron **GLC** *togliere i semi di una zucca,*
retirer les huîtres de leur coquille **GLC** *togliere le ostriche dalle conchiglie,*
retirer les ouïes des poissons **LEP** *togliere le branchie dei pesci,*
retirer les pattes d'un crabe **GLC** *togliere le zampe di un granchio,*
retirer les pépins d'un fruit **CC** *togliere i semi di un frutto,*
retirer les pieds des champignons **LCR** *togliere i gambi dei funghi,*
retirer les pinces d'un crabe **GLC** *togliere le chele di un granchio,*
retirer les queues de l'oseille **GLC** *togliere i peduncoli dell'acetosa,*
retirer les vaisseaux d'un foie **GLC** *togliere i vasi di un fegato,*
retirer les valves des moules **GLC** *togliere le valve delle cozze,*
retirer le trognon d'un chou **CVF** *togliere il torsolo di un cavolo,*
retirer le trognon d'une pomme **LCR** *togliere il torsolo d'una mela,*

retirer l'excédent d'eau **GLC** *togliere l'acqua in eccesso,*
retirer l'os d'une seiche **GLC** *eliminare l'osso di una seppia,*
retirer minutieusement **CC** *togliere minuziosamente,*
retirer parfaitement **LEP** *togliere perfettamente,*
retirer partiellement **CC** *togliere in parte,*
retirer peu **CC** *togliere poco,*
retirer préalablement **LEP** *togliere prima di tutto,*
retirer rapidement **CC** *togliere rapidamente,*
retirer soigneusement **GLC** *togliere accuratamente,*
retirer toujours **LEP** *togliere sempre,*
retirer une tarte du four **GLC** *togliere una torta dal forno,*
retirer uniquement **LEP** *togliere unicamente,*
retirer un peu **CC** *togliere un poco,*
retirer vite **LEP** *togliere presto;*
retomber [ʀətɔ̃be] **v.tr.** s'affaisser, en parlant d'une préparation comme la pâtisserie ou un soufflé, **sgonfiarsi, appiattirsi.**
faire retomber la pâte en la crevant **CA** *far sgonfiare la pasta bucadola;*
retourner [ʀətuʀne] **v.tr.** **1.** mettre quelque chose à l'envers, le tourner, **voltare, girare, rovesciare.**
retourner attentivement **CVF** *girare attentamente,*
retourner aussitôt **CC** *girare subito,*
retourner avec précaution **CA** *voltare con cautela,*
retourner avec une spatule **GLC** *girare con una spatola,*
retourner bien **LEP** *girare bene,*
retourner complètement **CA** *girare completamente,*
retourner continuellement **CVF** *girare continuamente,*
retourner d'abord **CA** *girare dapprima,*
retourner délicatement **LCR** *girare delicatamente,*
retourner de temps en temps **LCR** *girare di tanto in tanto,*

retourner directement GLC *girare direttamente,*
retourner doucement GLC *girare dolcemente,*
retourner des entrecôtes sur une grille GLC *girare delle costate su una griglia,*
retourner également CC *girare ugualmente,*
retourner encore LEP *girare ancora,*
retourner entièrement CC *girare interamente,*
retourner fréquemment GLC *girare frequentemente,*
retourner immédiatement CVF *girare immediatamente,*
retourner légèrement CA *girare leggermente,*
retourner lentement CC *girare lentamente,*
retourner parfaitement LEP *girare perfettamente,*
retourner plusieurs fois LEP *girare più volte,*
retourner rapidement CVF *girare rapidamente,*
retourner régulièrement LCR *girare regolarmente,*
retourner soigneusement CC *girare accuratamente,*
retourner souvent CA *girare spesso,*
retourner toujours LEP *girare sempre,*
retourner une crêpe GLC *rovesciare una crêpe,*
retourner une viande CVF *girare una carne,*
retourner un gigot plusieurs fois pour qu'il dore tout autour GLC *girare un cosciotto più volte per dorarlo tutt'intorno,*
retourner un moule CC *rovesciare uno stampo,*
retourner un poisson LCR *girare un pesce;*
2. tourner quelque chose en divers sens, [girare](#), [mescolare](#), [rivoltare](#).
retourner à l'aide d'une spatule CA *mescolare servendosi di una spatola,*
retourner attentivement CVF *mescolare attentamente,*
retourner bien CC *mescolare bene,*
retourner continuellement CA *mescolare continuamente,*
retourner d'abord LEP *mescolare dapprima,*
retourner délicatement CVF *mescolare delicatamente,*
retourner directement CC *mescolare direttamente,*

retourner doucement CA *mescolare dolcemente,*
retourner également LEP *mescolare ugualmente,*
retourner encore CVF *mescolare ancora,*
retourner énergiquement CC *mescolare energicamente,*
retourner ensuite CA *mescolare poi,*
retourner immédiatement LEP *mescolare immediatamente,*
retourner la salade LCR *girare l'insalata,*
retourner légèrement LEP *mescolare leggermente,*
retourner lentement CA *mescolare lentamente,*
retourner parfaitement CVF *mescolare perfettamente,*
retourner plusieurs fois GLC *girare più volte,*
retourner rapidement CC *mescolare rapidamente,*
retourner régulièrement GLC *girare regolarmente,*
retourner soigneusement CVF *mescolare accuratamente,*
retourner souvent CVF *mescolare spesso,*
retourner une omelette GLC *girare una omelette,*
retourner un peu LEP *mescolare un poco,*
retourner un rôti GLC *girare un arrosto,*
retourner vigoureusement CA *mescolare vigorosamente,*
retourner vivement LCR *mescolare fortemente;*
retravailler [RƏTRAVAJE] *v.tr.* travailler de nouveau, [lavorare di nuovo](#).
retravailler aussitôt CVF *lavorare subito di nuovo,*
retravailler bien CA *lavorare bene di nuovo,*
retravailler délicatement CC *lavorare delicatamente di nuovo,*
retravailler encore LEP *lavorare ancora di nuovo,*
retravailler énergiquement CVF *lavorare energicamente di nuovo,*
retravailler ensemble CA *lavorare insieme di nuovo,*
retravailler ensuite CC *lavorare poi di nuovo,*

retravailler éventuellement *LEP lavorare eventualmente di nuovo,*
retravailler immédiatement *CVF lavorare immediatamente di nuovo,*
retravailler la pâte *CA lavorare di nuovo la pasta,*
retravailler légèrement *CC lavorare leggermente di nuovo,*
retravailler rapidement *LEP lavorare rapidamente di nuovo,*
retravailler soigneusement *CVF lavorare accuratamente di nuovo,*
retravailler un peu *CA lavorare un poco di nuovo,*
retravailler vigoureusement *CC lavorare vigorosamente di nuovo,*
retravailler vivement *CVF lavorare vivamente di nuovo;*
réunir [REYNIR] *v.tr.* mettre ensemble pour former un tout, *unire, assemblare.*
réunir d'abord *CC unire dapprima,*
réunir des ingrédients *LCR unire degli ingredienti,*
réunir des légumes dans un saladier *GLC assemblare delle verdure in un'insalatiera,*
réunir deux différentes cuissons *GLC unire due cotture differenti,*
réunir directement *CC unire direttamente,*
réunir également *LEP unire ugualmente,*
réunir ensemble *CVF unire insieme,*
réunir ensuite *LEP unire poi,*
réunir immédiatement *CC unire immediatamente,*
réunir parfaitement *CA unire perfettamente,*
réunir préalablement *LEP unire prima di tutto,*
réunir rapidement *CVF unire rapidamente,*
réunir soigneusement *CC unire accuratamente;*
réussir [REYSIR] *v.intr.* avoir un résultat heureux, se terminer par un succès, *riuscire, parvenir.*
réussir [REYSIR] *v.tr.* exécuter avec succès, *far bene.*
réussir bien *CC far bene,*

réussir correctement *LEP far bene correttamente,*
réussir également *CC far bene ugualmente,*
réussir la béchamel *CA far bene la béchamel,*
réussir la mayonnaise *CVF far bene la maionese,*
réussir parfaitement *LEP far bene perfettamente,*
réussir rapidement *CC far bene rapidamente,*
réussir toujours *LEP far bene sempre,*
réussir une omelette *LEP far bene una omelette,*
réussir un plat *LCR far bene un piatto*
réveiller [REVEJE] *v.tr.* raviver, redonner de la vigueur, *far rinvenire.*
réveiller avec une sauce *LEP far rinvenire con una salsa,*
réveiller éventuellement *CC far rinvenire eventualmente,*
réveiller la préparation avec du jus de citron *CC far rinvenire un preparato con succo di limone,*
réveiller légèrement *LEP far rinvenire leggermente,*
réveiller un peu *CC far rinvenire un poco,*
réveiller un plat *LEP far rinvenire un piatto;*
réveillonner [REVEJONE] *v.intr.* faire un réveillon, prendre part à un réveillon, *fare il cenone a Natale, a San Silvestro.*
revenir [RƏVNIR] *v.intr.* laisser se colorer des aliments dans un corps gras avant la cuisson proprement dite, *soffriggere, rosolare, imbiondire.*
faire revenir à feu doux *CC soffriggere a fuoco dolce,*
faire revenir à feu vif *LCR soffriggere a fuoco vivo,*
faire revenir auparavant *CVF soffriggere prima,*
faire revenir aussi *CC soffriggere anche,*
faire revenir aussitôt *CA soffriggere subito,*
faire revenir avant *LEP soffriggere prima,*
faire revenir bien *CVF soffriggere bene,*
faire revenir complètement *CA soffriggere completamente,*

faire revenir correctement *cc soffriggere correttamente,*
faire revenir d'abord *LEP soffriggere dapprima,*
faire revenir davantage *CVF soffriggere maggiormente,*
faire revenir dans la graisse *GLC rosolare nel grasso,*
faire revenir dans le beurre *LCR rosolare nel burro,*
faire revenir dans l'huile *LCR soffriggere nell'olio,*
faire revenir dans une cocotte *GLC soffriggere in una cocotte,*
faire revenir dans une marmite *CVF rosolare in una pentola,*
faire revenir dans une poêle *LEP soffriggere in una padella,*
faire revenir délicatement *CA rosolare delicatamente,*
faire revenir des andouillettes *GLC rosolare delle andouillette,*
faire revenir des carottes *LCR rosolare delle carote,*
faire revenir des échalotes *LCR rosolare degli scalogni,*
faire revenir des gambas *GLC rosolare dei gamberoni,*
faire revenir des lardons sans les faire rissoler *GLC soffriggere dei lardelli senza rosolarli,*
faire revenir des légumes *CA imbiondire delle verdure,*
faire revenir des oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides *GLC rosolare delle cipolle fino a quando diventano trasparenti,*
faire revenir de tous côtés *GLC rosolare da ogni lato,*
faire revenir des morceaux de viande *GLC rosolare dei pezzi di carne,*
faire revenir des poissons *LCR soffriggere dei pesci,*
faire revenir directement *GLC rosolare direttamente,*
faire revenir doucement *LCR rosolare dolcemente,*

faire revenir également *LEP soffriggere ugualmente,*
faire revenir ensemble *CVF rosolare insieme,*
faire revenir ensuite *CA soffriggere poi,*
faire revenir entièrement *cc rosolare interamente,*
faire revenir éventuellement *cc soffriggere eventualmente,*
faire revenir immédiatement *LEP soffriggere immediatamente,*
faire revenir légèrement *CVF rosolare leggermente,*
faire revenir lentement *CA soffriggere lentamente,*
faire revenir parfaitement *LEP rosolare perfettamente,*
faire revenir pendant un certain temps *CA soffriggere per un certo tempo,*
faire revenir préalablement *cc soffriggere prima di tutto,*
faire revenir rapidement *CA soffriggere rapidamente,*
faire revenir successivement *CVF soffriggere successivamente,*
faire revenir une poule *GLC soffriggere una gallina,*
faire revenir une volaille *GLC soffriggere un pollame,*
faire revenir vivement *cc soffriggere vivacemente;*
reverser [RƏVɛRSɛ] *v.tr.* verser à nouveau, *versare di nuovo.*
reverser attentivement *CVF versare di nuovo con attenzione,*
reverser aussitôt *cc versare di nuovo subito,*
reverser dans la casserole *CA versare di nuovo nella casseruola,*
reverser dans la poêle *cc versare di nuovo nella padella,*
reverser dans le moule *LEP versare di nuovo nello stampo,*
reverser dans le plat *cc versare di nuovo nel piatto,*
reverser délicatement *LEP versare di nuovo delicatamente,*

reverser directement *cc versare di nuovo direttamente,*
reverser doucement *cvf versare di nuovo dolcemente,*
reverser ensuite *LEP versare di nuovo,*
reverser entièrement *ca versare di nuovo interamente,*
reverser immédiatement *cc versare di nuovo immediatamente,*
reverser rapidement *LEP versare di nuovo rapidamente,*
reverser soigneusement *cvf versare di nuovo accuratamente,*
reverser uniformément *ca versare di nuovo uniformemente;*
revêtir [RƏVETIR] *v.tr.* garnir, recouvrir de quelque chose, *rivestire, ricoprire.*
revêtir auparavant *cvf rivestire prima,*
revêtir bien *ca rivestire bene,*
revêtir complètement *LEP rivestire completamente,*
revêtir convenablement *cc rivestire opportunamente,*
revêtir correctement *cc rivestire correttamente,*
revêtir d'abord *LEP rivestire dapprima,*
revêtir délicatement *cvf rivestire delicatamente,*
revêtir de papier sulfurisé *cc rivestire con carta da forno,*
revêtir directement *LEP rivestire direttamente,*
revêtir éventuellement *cc rivestire eventualmente,*
revêtir légèrement *LEP rivestire leggermente,*
revêtir parfaitement *ca rivestire perfettamente,*
revêtir préalablement *cc rivestire prima di tutto,*
revêtir soigneusement *LEP rivestire accuratamente,*
revêtir une plaque de papier sulfurisé *GLC rivestire una piastra con carta da forno,*
revêtir uniformément *cc rivestire uniformemente,*
revêtir uniquement *LEP rivestire unicamente,*

revêtir un moule d'une feuille transparente *cc rivestire uno stampo con un foglio trasparente;*
rincer [RÊSE] *v.tr.* passer quelque chose à l'eau pour le nettoyer rapidement, *sciacquare.*
rincer abondamment *LCR sciacquare abbondantemente,*
rincer à l'eau courante *GLC sciacquare in acqua corrente,*
rincer attentivement *cc sciacquare con attenzione,*
rincer auparavant *cvf sciacquare prima,*
rincer aussi *LEP sciacquare anche,*
rincer aussitôt *cc sciacquare subito,*
rincer avant *ca sciacquare prima,*
rincer beaucoup *LEP sciacquare molto,*
rincer bien *GLC sciacquare bene,*
rincer d'abord *cvf sciacquare dapprima,*
rincer délicatement *ca sciacquare delicatamente,*
rincer des calmars *GLC sciacquare dei calamari,*
rincer des coquilles Saint-Jacques *LCR sciacquare delle capesante,*
rincer des écrevisses *GLC sciacquare dei gamberi,*
rincer des endives *ca sciacquare delle indivie,*
rincer des escargots *ca sciacquare delle lumache,*
rincer des filets d'anchois *LCR sciacquare dei filetti d'acciuga,*
rincer des lentilles *cc sciacquare delle lenticchie,*
rincer des poissons *GLC sciacquare dei pesci,*
rincer des seiches *GLC sciacquare delle seppie,*
rincer directement *cc sciacquare direttamente,*
rincer doucement *LEP sciacquare dolcemente,*
rincer du riz *GLC sciacquare del riso,*
rincer ensuite *LCR sciacquare poi,*
rincer immédiatement *GLC sciacquare immediatamente,*
rincer la choucroute *cvf sciacquare la choucroute,*
rincer la gélatine *GLC sciacquare la gelatina,*

rincer légèrement *LEP sciacquare leggermente,*
rincer les viandes *GLC sciacquare le carni,*
rincer parfaitement *LEP sciacquare perfettamente,*
rincer plusieurs fois *CVF sciacquare più volte,*
rincer préalablement *LEP sciacquare prima di tutto,*
rincer rapidement *GLC sciacquare rapidamente,*
rincer soigneusement *GLC sciacquare accuratamente,*
rincer sous l'eau froide *LCR sciacquare sotto l'acqua fredda,*
rincer sous le robinet *GLC sciacquare sotto il rubinetto;*

rincer (se) la dalle [sərɛsɛ la dal] *v.tr.*
 v. boire

rioler [rijɔlə] *v.tr.* mettre des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un gâteau, *decorare una torta con dei nastri di pasta che si incrociano.*

rioler avant *LEP decorare prima con nastri di pasta,*

rioler délicatement *cc decorare delicatamente con nastri di pasta,*

rioler ensuite *LEP decorare poi con nastri di pasta,*

rioler le gâteau *LEP decorare il dolce con nastri di pasta,*

rioler la tarte *cc decorare la torta con nastri di pasta,*

rioler soigneusement *cc decorare accuratamente con nastri di pasta;*

ripailler [ripajɛ] *v.intr.* v. bambocher

rissoler [risɔlə] *v.tr.* faire prendre couleur à un aliment dans une matière grasse très chaude, *rosolare.*

faire bien rissoler *LCR far rosolare bene,*

faire rissoler à feu doux *CA far rosolare a fuoco dolce,*

faire rissoler à feu vif *GLC far rosolare a fuoco vivo,*

faire rissoler à la poêle *LCR far rosolare in padella,*

faire rissoler auparavant *cc far rosolare prima,*

faire rissoler aussi *CVF far rosolare anche,*

faire rissoler aussitôt *cc far rosolare subito,*

faire rissoler avant *CVF far rosolare prima,*

faire rissoler d'abord *LEP far rosolare dapprima,*

faire rissoler dans l'huile *GLC far rosolare nell'olio,*

faire rissoler délicatement *CVF far rosolare delicatamente,*

faire rissoler des champignons *LCR far rosolare dei funghi,*

faire rissoler des crabes *GLC far rosolare dei granchi,*

faire rissoler des cubes de viande *GLC far rosolare dei cubetti di carne,*

faire rissoler des langoustines *LCR far rosolare degli scampi,*

faire rissoler des lardons *cc far rosolare dei lardelli,*

faire rissoler des légumes *CVF far rosolare delle verdure,*

faire rissoler des oignons *LCR far rosolare delle cipolle,*

faire rissoler des pommes de terre *GLC far rosolare delle patate,*

faire rissoler des poulpes *GLC far rosolare dei polpi,*

faire rissoler directement *cc far rosolare direttamente,*

faire rissoler doucement *LEP far rosolare dolcemente,*

faire rissoler également *CVF far rosolare ugualmente,*

faire rissoler ensemble *CA far rosolare insieme,*

faire rissoler ensuite *cc far rosolare poi,*

faire rissoler entièrement *LEP far rosolare interamente,*

faire rissoler légèrement *CVF far rosolare leggermente,*

faire rissoler lentement *CA far rosolare lentamente,*

faire rissoler parfaitement *cc far rosolare perfettamente,*

faire rissoler préalablement *LEP far rosolare prima di tutto*,

faire rissoler soigneusement *LEP far rosolare accuratamente*,

faire rissoler une saucisse *LCR far rosolare una salsiccia*,

faire rissoler uniformément *CVF far rosolare uniformemente*;

rissoler [RISɔle] *v.intr.* cuire de manière à prendre une couleur dorée, *rosolare, dorare*.

rissoler dans la matière grasse *CVF rosolare in materia grassa*,

rissoler pendant un certain temps *LCR rosolare per un certo tempo*;

rompre [Rɔ̃pr] *v.intr.* rabattre une pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même de façon à la ramener à son volume initiale pour chasser le gaz carbonique formé durant la fermentation, *lavorare la pasta per eliminarne il gas carbonico*.

rompre parfaitement *cc lavorare perfettamente una pasta con le mani per eliminarne il gas carbonico*,

rompre une pâte à la main *LCR lavorare una pasta con le mani per eliminarne il gas carbonico*,

rompre vigoureusement *LEP lavorare vigorosamente una pasta con le mani per eliminarne il gas carbonico*;

rôtir [ROTir] *v.tr.* faire cuire sans graisse et à feu vif, à la broche ou au four, *arrostire, abbrustolire*.

rôtir auparavant *CVF arrostire prima*,

rôtir aussi *cc arrostire anche*,

rôtir d'abord *LEP arrostire dapprima*,

rôtir délicatement *LEP arrostire delicatamente*,

rôtir des aubergines *cc arrostire delle melanzane*,

rôtir des légumes *CVF arrostire delle verdure*,

rôtir des saucisses *cc arrostire delle salsicce*,

rôtir directement *CVF arrostire direttamente*,

rôtir des poivrons *LEP arrostire dei peperoni*,

rôtir du pain *CA arrostire del pane*,

rôtir également *cc arrostire ugualmente*,

rôtir ensuite *LEP arrostire poi*,

rôtir légèrement *cc arrostire leggermente*,

rôtir parfaitement *CVF arrostire perfettamente*,

rôtir pendant un certain temps *CVF arrostire per un certo tempo*,

rôtir préalablement *CA arrostire prima di tutto*,

rôtir soigneusement *LEP arrostire accuratamente*,

rôtir un canard *cc arrostire un'anatra*,

rôtir un chapon *cc arrostire un cappone*,

rôtir une viande *GLC arrostire una carne*,

rôtir une volaille *GLC arrostire un pollame*,

rôtir un gigot *LCR arrostire un cosciotto*,

rôtir uniformément *cc arrostire uniformemente*,

rôtir uniquement *CVF arrostire unicamente*,

rôtir un poisson *LEP arrostire un pesce*,

rôtir un poulet *cc arrostire un pollo*,

rôtir un saumon *CVF arrostire un salmone*;

rôtir [ROTir] *v.intr.* cuire à feu vif à la broche ou au four, *arrostire*.

rotonner [Rɔ̃tɔne] *v.intr.* en Normandie, bouillotter, *v. bouilloter*

rougir [RUʒir] *v.intr.* *v. roussir*

rouler [Rule] *v.tr.* **1.** abaisser, étendre la pâte, *spianare la pasta*.

rouler auparavant *CVF spianare prima*,

rouler bien *LEP spianare bene*,

rouler d'abord *cc spianare dapprima*,

rouler délicatement *CA spianare delicatamente*,

rouler doucement *CVF spianare dolcemente*,

rouler également *LEP spianare ugualmente*,

rouler parfaitement *cc spianare perfettamente*,

rouler rapidement *CA spianare rapidamente*,

rouler soigneusement *CVF spianare accuratamente*,

rouler une pâte en boudin *CA spianare una pasta a forma di rotolino*,

rouler une pâte en boule *GLC spianare una pasta a forma di palla*,

rouler une pâte en escargot *CA spianare una pasta a forma di chiocciola*,

rouler uniformément **GLC** *spianare una pasta uniformemente*;

2. faire rouler un aliment dans une substance poudreuse pour l'en recouvrir complètement, **rotolare, infarinare**.

rouler auparavant **LEP** *rotolare prima*,

rouler aussitôt **CVF** *rotolare subito*,

rouler bien **CA** *rotolare bene*,

rouler brièvement **CC** *rotolare brevemente*,

rouler complètement **LEP** *rotolare completamente*,

rouler d'abord **CVF** *rotolare dapprima*,

rouler dans du beurre **CC** *rotolare nel burro*,

rouler dans la chapelure **CA** *rotolare nel pangrattato*,

rouler dans la farine **CVF** *infarinare*,

rouler dans la pâte à frire **GLC** *rotolare nella pastella per friggere*,

rouler dans le cacao **GLC** *rotolare nel cacao*,

rouler dans les jaunes d'œufs **LCR** *rotolare nei tuorli d'uova*,

rouler dans le sucre **GLC** *rotolare nello zucchero*,

rouler délicatement **CA** *rotolare delicatamente*,

rouler des beignets dans le sucre **LCR** *rotolare delle frittelle nello zucchero*,

rouler des boulettes dans la farine **GLC** *infarinare delle polpette*,

rouler des légumes dans la sauce **CVF** *rotolare delle verdure nella salsa*,

rouler des poissons dans la farine **GLC** *infarinare dei pesci*,

rouler des pommes dans le jus de citron **GLC** *rotolare delle mele nel succo di limone*,

rouler directement **CC** *rotolare direttamente*,

rouler doucement **LEP** *rotolare dolcemente*,

rouler également **CVF** *rotolare ugualmente*,

rouler ensuite **GLC** *rotolare poi*,

rouler immédiatement **CA** *rotolare immediatamente*,

rouler largement **CC** *rotolare largamente*,

rouler légèrement **LEP** *rotolare leggermente*,

rouler parfaitement **CVF** *rotolare perfettamente*,

rouler préalablement **CC** *rotolare prima di tutto*,

rouler rapidement **CC** *rotolare rapidamente*,

rouler soigneusement **LEP** *rotolare accuratamente*,

rouler une viande dans des aromates **GLC** *rotolare una carne negli aromi*,

rouler uniformément **CVF** *rotolare uniformemente*,

rouler uniquement **CA** *rotolare unicamente*,

rouler un peu **LEP** *rotolare un poco*;

3. tourner quelque chose sur lui-même, **arrotolare**.

rouler auparavant **CVF** *arrotolare prima*,

rouler bien **CA** *arrotolare bene*,

rouler d'abord **LEP** *arrotolare dapprima*,

rouler délicatement **CVF** *arrotolare delicatamente*,

rouler des crêpes **CA** *arrotolare delle crêpe*,

rouler des lamelles de saumon **GLC** *arrotolare delle fette di salmone*,

rouler doucement **CC** *arrotolare dolcemente*,

rouler également **CVF** *arrotolare ugualmente*,

rouler en cornets des tranches de saumon **GLC** *arrotolare delle fette di salmone in forma di cartoccio*,

rouler en forme de saucisson **LCR** *arrotolare in forma di salame*,

rouler en spirale la saucisse **GLC** *arrotolare a spirale la salsiccia*,

rouler ensuite **GLC** *rotolare poi*,

rouler immédiatement **CA** *arrotolare immediatamente*,

rouler légèrement **LEP** *arrotolare leggermente*,

rouler parfaitement **CC** *arrotolare perfettamente*,

rouler rapidement **CVF** *arrotolare rapidamente*,

rouler soigneusement **CA** *arrotolare accuratamente*,

rouler suffisamment **LEP** *arrotolare sufficientemente*,

rouler une omelette **CA** *arrotolare una omelette*,

rouler une escalope de veau fourrée de chair à saucisse pour faire des paupiettes **GLC**

arrotondare una scaloppina di vitello farcita con carne da insaccato per fare degli involtini,

rouler une pâte sur elle-même de façon à former une sorte de boudin **LCR** *arrotondare una pasta su se stessa per formare una sorta di rotolino,*

rouler une tranche de veau pour faire une paupiette **GLC** *arrotondare una fetta di vitello per fare un involtino,*

rouler un peu **LEP** *arrotondare un poco;*

roussir [RUSIR] **v.intr.** devenir rouge, doré, **dorarsi, rosolarsi.**

roussir légèrement **LEP** *dorarsi leggermente;*

roussir [RUSIR] **v.tr.** faire prendre couleur à une viande en général dans de la matière grasse brûlante, **dorare, imbiondire, rosolare.**

faire roussir auparavant **CVF** *far dorare prima,*

faire roussir complètement **CC** *far dorare completamente,*

faire roussir d'abord **CA** *far dorare dapprima,*

faire roussir dans l'huile **LCR** *far dorare nell'olio,*

faire roussir de l'ail **CVF** *far dorare dell'aglio,*

faire roussir délicatement **CC** *far dorare delicatamente,*

faire roussir des échalotes **GLC** *far dorare degli scalogni,*

faire roussir des oignons **LEP** *far dorare delle cipolle,*

faire roussir directement **CVF** *far dorare direttamente,*

faire roussir doucement **CC** *far dorare dolcemente,*

faire roussir également **CA** *far dorare ugualmente,*

faire roussir ensuite **LEP** *far dorare poi,*

faire roussir entièrement **CVF** *far dorare interamente,*

faire roussir légèrement **CVF** *far dorare leggermente,*

faire roussir lentement **CC** *far dorare lentamente,*

faire roussir parfaitement **CA** *far dorare perfettamente,*

faire roussir préalablement **LEP** *far dorare prima di tutto,*

faire roussir rapidement **CVF** *far dorare rapidamente,*

faire roussir régulièrement **CC** *far dorare regolarmente,*

faire roussir séparément **CA** *far dorare separatamente,*

faire roussir soigneusement **LEP** *far dorare accuratamente,*

faire roussir suffisamment **CVF** *far dorare sufficientemente,*

faire roussir un peu **CC** *far dorare un poco;*

S

sabler [sablɛ] *v.tr.* opération qui consiste à travailler la farine et le beurre entre les doigts pour obtenir la pâte brisée ou sablée, **amalgamare farina e burro con la punta delle dita per ottenere la pasta frolla.**

sabler d'abord *LEP amalgamare dapprima,*

sabler délicatement *cc amalgamare delicatamente,*

sabler la pâte *LEP amalgamare la pasta frolla,*

sabler légèrement *cc amalgamare leggermente,*

sabler préalablement *LEP amalgamare prima di tutto,*

sabler soigneusement *LEP amalgamare accuratamente;*

sabler le champagne [sablɛ lə ʃɑ̃paɲ] *v.tr.* boire le champagne en compagnie pour fêter une heureuse occasion, **festeggiare con champagne.**

saigner [sɛne] *v.tr.* **1.** tuer un animal en le vidant de son sang, **sgozzare, scannare.**

2. enfoncer la pointe d'un couteau au niveau du rostre d'une langouste ou d'un homard pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur, **svuotare un'aragosta, un astice dell'acqua contenuta al suo interno tramite un foro praticato al livello del rostro.**

saigner correctement *cc svuotare correttamente dall'acqua,*

saigner d'abord *cc svuotare dapprima dall'acqua,*

saigner délicatement *LCR svuotare delicatamente dall'acqua,*

saigner la langouste *LCR svuotare dall'acqua l'aragosta,*

saigner le homard *cc svuotare dall'acqua l'astice,*

saigner soigneusement *cc svuotare accuratamente dall'acqua;*

saisir [sezir] *v.tr.* **1.** cuire rapidement à feu vif, **passare a fuoco vivo, scottare.**

faire saisir de la viande *cc far scottare della carne,*

faire saisir du poisson *LCR far scottare del pesce,*

faire saisir légèrement *LEP far scottare leggermente,*

faire saisir uniformément *GLC far scottare uniformemente,*

saisir à la poêle *CA scottare in padella,*

saisir dans l'huile *CVF scottare nell'olio,*

saisir ensemble *cc scottare insieme,*

saisir ensuite *cc scottare poi,*

saisir pendant un certain temps *LEP scottare per un certo tempo,*

saisir rapidement *cc scottare rapidamente,*

saisir sur feu vif *cc scottare su fuoco vivo,*

saisir vivement *LEP scottare vivamente;*

2. prendre quelque chose avec les mains, **afferrare, prendere.**

saisir directement *cc prendere direttamente,*

saisir ensuite *cc prendere poi,*

saisir la louche *LEP prendere il mestolo,*

saisir la marmite *LEP prendere la marmitta,*

saisir l'assiette *cc prendere il piatto,*

saisir le moule *cc prendere lo stampo,*

saisir le torchon *LEP prendere lo strofinaccio,*

saisir rapidement *LEP prendere rapidamente,*

saisir uniquement *cc prendere unicamente;*

saler [sale] *v.tr.* assaisonner un aliment, un plat avec du sel, **salare, salmistrare.**

saler abondamment *GLC salare abbondantemente,*

saler à ébullition *CVF salare al momento dell'ebollizione,*

saler alors *GLC salare in quel momento,*

saler à nouveau *LCR salare di nuovo,*

saler auparavant *CA salare prima,*

saler aussi *cc salare anche,*

saler aussitôt *CVF salare subito*,
saler avant *LEP salare prima*,
saler avec modération *GLC salare con moderazione*,
saler à votre goût *CC salare a vostro piacimento*,
saler beaucoup *CA salare molto*,
saler bien *CC salare bene*,
saler convenablement *CVF salare opportunamente*,
saler copieusement *LEP salare copiosamente*,
saler correctement *CA salare correttamente*,
saler d'abord *CC salare dapprima*,
saler davantage *CVF salare maggiormente*,
saler de l'eau *LCR salare dell'acqua*,
saler directement *CC salare direttamente*,
saler également *CC salare ugualmente*,
saler encore *CC salare ancora*,
saler ensuite *GLC salare poi*,
saler éventuellement *GLC salare eventualmente*,
saler excessivement *LEP salare eccessivamente*,
saler fréquemment *LEP salare frequentemente*,
saler généreusement *GLC salare generosamente*,
saler immédiatement *CVF salare immediatamente*,
saler impérativement *LEP salare imperativamente*,
saler largement *GLC salare abbondantemente*,
saler légèrement *LCR salare leggermente*,
saler modérément *GLC salare moderatamente*,
saler par couche *GLC salare per strati*,
saler parfaitement *CA salare perfettamente*,
saler peu *CC salare poco*,
saler préalablement *CC salare innanzitutto*,
saler régulièrement *LEP salare regolarmente*,
saler seulement en fin de cuisson *LCR salare solamente a fine cottura*,
saler si nécessaire *CVF salare se necessario*,
saler suffisamment *LEP salare sufficientemente*,
saler trop *CC salare troppo*,
saler uniquement *CA salare unicamente*,
saler un peu *GLC salare un poco*;

salpiconner [salpikɔne] *v.tr.* couper en salpicon, *tagliare a dadi*.

sangler [sãgle] *v.tr.* **1.** transformer une préparation liquide aux œufs, à la crème ou sirop en glace, crème glacée, sorbet à l'aide d'une turbine ou sorbetière, *sorbettare*.

sangler la glace *CC sorbettare il gelato*,

sangler le sorbet *LEP sorbettare*,

sangler pendant un certain temps *LEP sorbettare per un certo tempo*;

2. placer un moule au grand froid avant de le garnir d'un appareil glacé, *raffreddare uno stampo prima di riempirlo con un prodotto ghiacciato*.

satiner [satine] *v.tr.* v. nacerer **2**

saucer [sose] *v.tr.* **1.** tremper un aliment dans la sauce, *intingere in una salsa*.

2. garnir une préparation de sauce, *guarnire di salsa*.

saucissonner [sosisɔne] *v.intr.* pique-niquer, v. pique-niquer

saumurer [somyre] *v.tr.* conserver dans la saumure, *mettere in salamoia*.

saumurer des anchois *LCR mettere in salamoia delle acciughe*,

saumurer des harengs *GLC mettere in salamoia delle aringhe*,

saumurer des maquereaux *GLC mettere in salamoia degli sgombri*,

saumurer des sardines *GLC mettere in salamoia delle sardine*,

saumurer des thons *GLC mettere in salamoia dei tonni*,

saumurer pendant un certain temps *CC mettere in salamoia per un determinato tempo*,

saumurer un dindon *LEP mettere in salamoia un tacchino*,

saumurer un poulet *CC mettere in salamoia un pollo*,

saumurer une viande *LCR mettere in salamoia una carne*;

saupoudrer [sopudre] *v.tr.* répandre, parsemer un ingrédient en poudre comme la

farine, le sel, le poivre, le sucre sur un mets pour l'assaisonner, **cospargere**, **spolverizzare**.
saupoudrer abondamment **LCR** *cospargere abbondantemente*,
saupoudrer auparavant **CVF** *spolverizzare prima*,
saupoudrer aussi **CA** *spolverizzare anche*,
saupoudrer aussitôt **CC** *spolverizzare subito*,
saupoudrer avant **LEP** *spolverizzare prima*,
saupoudrer bien **CVF** *spolverizzare bene*,
saupoudrer convenablement **CA** *spolverizzare opportunamente*,
saupoudrer d'abord **CC** *spolverizzare dapprima*,
saupoudrer d'ail **LCR** *cospargere d'aglio*,
saupoudrer de cacao **CA** *spolverizzare con cacao*,
saupoudrer de cannelle **CC** *spolverizzare con cannella*,
saupoudrer de cassonade **LEP** *cospargere con zucchero grezzo di canna*,
saupoudrer de chapelure **GLC** *cospargere di pangrattato*,
saupoudrer de coriandre **GLC** *spolverizzare con coriandolo*,
saupoudrer de curry **LCR** *spolverizzare con curry*,
saupoudrer de farine **LEP** *spolverizzare con farina*,
saupoudrer de fromage râpé **GLC** *cospargere di formaggio grattugiato*,
saupoudrer de gruyère **GLC** *cospargere di gruyère*,
saupoudrer de laurier broyé **LEP** *cospargere con alloro tritato*,
saupoudrer délicatement **CVF** *cospargere delicatamente*,
saupoudrer de mie de pain **LCR** *cospargere di mollica di pane*,
saupoudrer de paprika **LCR** *spolverizzare con paprika*,
saupoudrer de parmesan **CC** *cospargere di parmigiano*,
saupoudrer de persil haché **GLC** *cospargere di prezzemolo tritato*,

saupoudrer de piment **GLC** *spolverizzare con pimento*,
saupoudrer de poudre d'amandes **LCR** *spolverizzare con polvere di mandorle*,
saupoudrer de romarin **GLC** *spolverizzare con rosmarino*,
saupoudrer de sarriette **GLC** *spolverizzare con santoreggia*,
saupoudrer de sel **LEP** *spolverizzare con sale*,
saupoudrer de sel des tranches d'aubergines pour les faire dégorger **GLC** *spolverizzare di sale delle fette di melanzane per farle spurgare*,
saupoudrer d'estragon **CC** *spolverizzare con dragoncello*,
saupoudrer de sucre **LCR** *spolverizzare con zucchero*,
saupoudrer de sucre cristallisé **GLC** *spolverizzare con zucchero cristallizzato*,
saupoudrer de sucre glace **GLC** *spolverizzare con zucchero a velo*,
saupoudrer de sucre vanillé **GLC** *spolverizzare con zucchero vanigliato*,
saupoudrer de thym **GLC** *spolverizzare con timo*,
saupoudrer directement **CVF** *spolverizzare direttamente*,
saupoudrer d'origan **LCR** *spolverizzare con origano*,
saupoudrer doucement **CA** *spolverizzare dolcemente*,
saupoudrer d'une pincée de Cayenne **LCR** *spolverizzare con un pizzico di Caienna*,
saupoudrer d'une pincée de muscade râpée **GLC** *spolverizzare con un pizzico di noce moscata macinata*,
saupoudrer également **CC** *spolverizzare ugualmente*,
saupoudrer encore **LEP** *spolverizzare ancora*,
saupoudrer ensuite **CVF** *spolverizzare poi*,
saupoudrer généreusement **CA** *spolverizzare generosamente*,
saupoudrer largement **LEP** *spolverizzare abbondantemente*,
saupoudrer légèrement **GLC** *spolverizzare leggermente*,

saupoudrer parfaitement *CVF* *spolverizzare perfettamente*,
saupoudrer préalablement *CA* *spolverizzare prima di tutto*,
saupoudrer principalement *CC* *spolverizzare principalmente*,
saupoudrer rapidement *LEP* *spolverizzare rapidamente*,
saupoudrer régulièrement *spolverizzare regolarmente*,
saupoudrer seulement *CC* *spolverizzare solamente*,
saupoudrer soigneusement *CA* *spolverizzare accuratamente*,
saupoudrer suffisamment *GLC* *spolverizzare sufficientemente*,
saupoudrer uniformément *CA* *spolverizzare uniformemente*,
saupoudrer uniquement *LEP* *spolverizzare unicamente*,
saupoudrer un peu *CC* *spolverizzare un poco*;
sauter [sote] *v.tr.* faire cuire à feu vif, en remuant vivement, dans un corps gras, **saltare**, **rosolare**, **trifolare**.
faire sauter à la poêle *LCR* *saltare in padella*,
faire sauter au beurre *GLC* *far saltare al burro*,
faire sauter auparavant *CA* *far saltare prima*,
faire sauter aussi *LEP* *far saltare anche*,
faire sauter bien *CC* *far saltare bene*,
faire sauter d'abord *LEP* *far saltare dapprima*,
faire sauter dans une sauteuse *GLC* *far saltare in una sauteuse*,
faire sauter délicatement *GLC* *far saltare delicatamente*,
faire sauter des carottes *CA* *far saltare delle carote*,
faire sauter des cèpes *GLC* *far saltare dei porcini*,
faire sauter des champignons *GLC* *far saltare dei funghi*,
faire sauter des escargots *GLC* *far saltare delle lumache*,
faire sauter des légumes *CC* *far saltare delle verdure*,
faire sauter des poissons *GLC* *far saltare dei pesci*,

faire sauter des pommes de terre *LCR* *far saltare delle patate*,
faire sauter des viandes *CVF* *far saltare delle carni*,
faire sauter directement *CVF* *far saltare direttamente*,
faire sauter également *CA* *far saltare ugualmente*,
faire sauter ensemble *far saltare insieme*,
faire sauter ensuite *CVF* *far saltare poi*,
faire sauter immédiatement *LEP* *far saltare immediatamente*,
faire sauter parfaitement *CC* *far saltare perfettamente*,
faire sauter pendant un certain temps *GLC* *far saltare per un certo tempo*,
faire sauter préalablement *CA* *far saltare prima di tutto*,
faire sauter rapidement *GLC* *far saltare rapidamente*,
faire sauter séparément *LEP* *far saltare separatamente*,
faire sauter soigneusement *CVF* *far saltare accuratamente*,
faire sauter une volaille *GLC* *far saltare un pollame*,
faire sauter un gibier *GLC* *far saltare una cacciagione*,
faire sauter uniquement *LEP* *far saltare unicamente*,
faire sauter un œuf *GLC* *far saltare un uovo*,
faire sauter un pâtisson *GLC* *far saltare una zucca pasticcina*,
faire sauter vivement *LEP* *far saltare vivamente*;
sauter (se la) [sla sote] *v.intr.* avoir faim, **avere una fame bestiale**.
savourer [savure] *v.tr.* déguster un aliment ou une boisson pour en apprécier pleinement la saveur, **assaporare**.
sceller [sele] *v.tr.* fermer quelque chose hermétiquement, **chiudere**, **sigillare**.
mouiller les bords d'une pâte pour les sceller *GLC* *bagnare i bordi di una pasta per sigillarli*,
sceller bien *CC* *chiudere bene*,

sceller correctement **LEP** *chiudere correttamente,*
sceller d'abord **LEP** *chiudere dapprima,*
sceller délicatement **GLC** *chiudere delicatamente,*
sceller directement **CC** *chiudere direttamente,*
sceller ensuite **LEP** *chiudere poi,*
sceller intimement **LEP** *chiudere intimamente,*
sceller parfaitement **CC** *chiudere perfettamente,*
sceller soigneusement **GLC** *chiudere accuratamente;*
sécher [sefe] **v.tr.** **1.** faire disparaître un liquide en l'absorbant, en l'essuyant, **asciugare.**
faire sécher au four **LCR** *biscottare,*
faire sécher au toasteur **GLC** *asciugare nel tostapane,*
sécher auparavant **LEP** *asciugare prima,*
sécher avec soin **GLC** *asciugare con cura,*
sécher bien **LCR** *asciugare bene,*
sécher complètement **CC** *asciugare completamente,*
sécher correctement **CVF** *asciugare correttamente,*
sécher d'abord **LEP** *asciugare dapprima,*
sécher dans un linge **CVF** *asciugare in un canovaccio,*
sécher dans un torchon **GLC** *asciugare in un panno,*
sécher de la viande **CA** *asciugare della carne,*
sécher délicatement **CC** *asciugare delicatamente,*
sécher des légumes **GLC** *asciugare delle verdure,*
sécher des poissons **GLC** *asciugare dei pesci,*
sécher des pommes de terre **GLC** *asciugare delle patate,*
sécher éventuellement **CA** *asciugare eventualmente,*
sécher immédiatement **LEP** *asciugare immediatamente,*
sécher légèrement **CC** *asciugare leggermente,*
sécher parfaitement **CVF** *asciugare perfettamente,*
sécher préalablement **CVF** *asciugare prima,*

sécher rapidement **CC** *asciugare rapidamente,*
sécher soigneusement **LCR** *asciugare accuratamente,*
sécher sur un papier absorbant **CA** *asciugare su una carta assorbente;*
2. faire subir aux fruits, aux légumes un traitement destiné à les déshydrater pour assurer leur conservation, **seccare, essicare.**
3. boire entièrement le contenu d'un verre, d'une bouteille, **scolare un bicchiere, una bottiglia.**
secouer [səkwe] **v.tr.** agiter, remuer à plusieurs reprises, **scuotere.**
secouer bien **CA** *scuotere bene,*
secouer délicatement **LEP** *scuotere delicatamente,*
secouer de temps en temps **LCR** *scuotere di tanto in tanto,*
secouer énergiquement **CC** *scuotere energicamente,*
secouer éventuellement **LEP** *scuotere eventualmente,*
secouer fréquemment **CC** *scuotere frequentemente,*
secouer légèrement **CVF** *scuotere leggermente,*
secouer lentement **CA** *scuotere lentamente,*
secouer pour faire tomber l'excès de farine **GLC** *scuotere per far cadere l'eccesso di farina,*
secouer soigneusement **CC** *scuotere accuratamente,*
secouer souvent **LEP** *scuotere spesso,*
secouer une casserole **GLC** *scuotere una casseruola,*
secouer une cocotte **GLC** *scuotere una cocotte,*
secouer une poêle pour empêcher l'omelette d'attacher **LCR** *scuotere una padella per impedire che l'omelette si attacchi,*
secouer une sauteuse **GLC** *scuotere una sauteuse,*
secouer un moule pour détacher un flan **LCR** *scuotere uno stampo per staccare un flan,*
secouer un peu **CA** *scuotere un poco,*
secouer vigoureusement **CVF** *scuotere vigorosamente,*
secouer vivement **LEP** *scuotere vivamente;*

sectionner [sɛksjɔne] *v.tr.* **1.** couper, trancher net quelque chose, **tagliare, tranciare.**
sectionner attentivement **CA** *tagliare attentamente,*
sectionner auparavant **LEP** *tagliare prima,*
sectionner aussi **cc** *tagliare anche,*
sectionner avant **CVF** *tagliare prima,*
sectionner bien **CA** *tagliare bene,*
sectionner complètement **LEP** *tagliare completamente,*
sectionner correctement **CVF** *tagliare correttamente,*
sectionner d'abord **cc** *tagliare dapprima,*
sectionner délicatement **CA** *tagliare delicatamente,*
sectionner directement **LEP** *tagliare direttamente,*
sectionner également **cc** *tagliare ugualmente,*
sectionner ensuite **CVF** *tagliare poi,*
sectionner entièrement **CA** *tagliare interamente,*
sectionner éventuellement **LEP** *tagliare eventualmente,*
sectionner immédiatement **cc** *tagliare immediatamente,*
sectionner l'arête d'un poisson **LCR** *tranciare la lisca di un pesce,*
sectionner les extrémités d'un légume **GLC** *tagliare le estremità d'un ortaggio,*
sectionner les pieds des champignons **LCR** *tagliare i piedi dei funghi,*
sectionner les pinces d'un homard **GLC** *tranciare le chele di un astice,*
sectionner parfaitement **LEP** *tagliare perfettamente,*
sectionner préalablement **cc** *tagliare prima di tutto,*
sectionner rapidement **GLC** *tagliare rapidamente,*
sectionner seulement **CVF** *tagliare solamente,*
sectionner soigneusement **LEP** *tagliare accuratamente,*
sectionner toujours **CVF** *tagliare sempre,*
sectionner uniquement **CA** *tagliare unicamente ;*
2. diviser en sections, **suddividere, ripartire.**

selectionner [selɛksjɔne] *v.tr.* faire une sélection, **selezionare.**
sélectionner correctement **LEP** *selezionare correttamente,*
sélectionner d'abord **LEP** *selezionare dapprima,*
sélectionner des fruits **CA** *selezionare dei frutti bien mûrs,*
sélectionner des légumes de saison **LEP** *selezionare delle verdure di stagione,*
sélectionner directement **cc** *selezionare direttamente,*
sélectionner éventuellement **cc** *selezionare eventualmente,*
sélectionner préalablement **LEP** *selezionare prima di tutto,*
sélectionner principalement **LEP** *selezionare principalmente,*
sélectionner soigneusement **cc** *selezionare accuratamente,*
sélectionner une farine spécial **CVF** *selezionare una farina speciale,*
sélectionner uniquement **LEP** *selezionare unicamente;*
sembler [sɑ̃ble] *v.intr.* présenter l'apparence de, **sembrare.**
le centre du gâteau semble manquer de cuisson **LEP** *il centro della torta sembra mancare di cottura,*
quand la pâte ne semble plus avoir de grumeaux **cc** *quando la pasta sembra non avere più grumi;*
semer [sɔme] *v.tr.* répandre, parsemer, **cospargere.**
semer de fleur de thym **cc** *cospargere di fior di timo,*
semer délicatement **LEP** *cospargere delicatamente,*
semer du fromage **CVF** *cospargere del formaggio,*
semer du parmesan râpé **CVF** *cospargere del parmigiano grattugiato,*
semer ensuite **cc** *cospargere poi,*
semer la chapelure **LEP** *cospargere il pangrattato,*

semer légèrement CVF *cospargere leggermente,*
semer par-dessus CA *cospargere sopra,*
semer rapidement CC *cospargere rapidamente,*
semer soigneusement CA *cospargere accuratamente,*
semer suffisamment LEP *cospargere sufficientemente,*
semer un peu CC *cospargere un poco;*
séparer [separe] v.tr. mettre à part, les unes des autres des choses qui étaient ensemble, *dividere, separare.*
séparer attentivement CVF *separare attentamente,*
séparer auparavant LEP *separare prima,*
séparer bien CA *separare bene,*
séparer complètement CC *separare completamente,*
séparer correctement CVF *separare correttamente,*
séparer d'abord LEP *separare dapprima,*
séparer délicatement CA *separare delicatamente,*
séparer doucement CC *separare dolcemente,*
séparer également CVF *separare ugualmente,*
séparer ensuite LEP *separare poi,*
séparer éventuellement CA *separare eventualmente,*
séparer grossièrement CC *separare grossolanamente,*
séparer immédiatement LEP *separare immediatamente,*
séparer la pulpe de la peau d'un fruit GLC *separare la polpa dalla buccia di un frutto,*
séparer la tête du corps d'un poisson LCR *separare la testa dal corpo d'un pesce,*
séparer le blanc du vert d'un poireau GLC *separare il bianco dal verde del porro,*
séparer le lobe de foie gras en deux moitiés LCR *dividere il lobo di foie gras in due parti,*
séparer le pied du chapeau d'un champignon GLC *separare il piede dal cappello di un fungo,*
séparer les blancs des jaunes d'œufs LCR *separare gli albumi dai tuorli,*
séparer les bouquets d'un chou-fleur GLC *separare le cime di un cavolfiore,*

séparer les cuisses d'un poulet LCR *separare le cosce di un pollo,*
séparer les feuilles de la salade GLC *separare le foglie dell'insalata,*
séparer les quartiers d'une orange CA *separare gli spicchi di una arancia,*
séparer parfaitement CVF *separare perfettamente,*
séparer préalablement CC *separare prima di tutto,*
séparer seulement CA *separare solamente,*
séparer soigneusement LEP *separare accuratamente,*
séparer sommairement CC *separare sommariamente,*
séparer toujours LEP *separare sempre,*
séparer une pâte en petite boules LCR *dividere la pasta in piccole palline,*
séparer une poule en deux parties par le milieu GLC *dividere una gallina a metà,*
séparer uniquement CVF *separare unicamente;*
serrer [sere] v.tr. **1.** fouetter vigoureusement, *sbattere energicamente.*
serrer bien LEP *sbattere bene,*
serrer ensuite CC *sbattere poi,*
serrer fortement CA *sbattere fortemente,*
serrer des blancs d'œufs en neige afin de les rendre très fermes GLC *sbattere vigorosamente degli albumi a neve per renderli fermi,*
serrer la crème quand elle s'épaissit LCR *sbattere vigorosamente la crema quando si ispessisce,*
serrer préalablement LEP *sbattere prima di tutto,*
serrer vigoureusement CVF *sbattere vigorosamente,*
serrer vivement CC *sbattere vivamente;*
2. action de presser ou de rouler une pâte levée pour en chasser le gaz carbonique au cours de l'opération de façonnage, *azione di premere una pasta lievitata per eliminarne il gas carbonico.*
serrer bien GLC *premere bene,*
serrer délicatement CC *premere delicatamente,*

serrer des boules de pâte à brioche **LCR** *premere delle palline di pasta per brioches per eliminarne il gas carbonico,*

serrer soigneusement **GLC** *premere accuratamente,*

serrer uniquement **LEP** *premere unicamente,*

serrer vigoureusement **CC** *premere vigorosamente;*

3. rapprocher des choses, **stringere.**

ficeler la viande sans serrer **CA** *legare la carne senza stringere,*

ne pas trop serrer le poisson à l'intérieur de la paillote **LEP** *non stringere troppo il pesce all'interno del cartoccio,*

serrer bien **GLC** *stringere bene,*

serrer délicatement **CVF** *stringere delicatamente,*

serrer également **CA** *stringere ugualmente,*

serrer encore **CC** *stringere ancora,*

serrer énergiquement **LEP** *stringere energicamente,*

serrer ensemble **CVF** *stringere insieme,*

serrer ensuite **LEP** *stringere poi,*

serrer fortement **LEP** *stringere fortemente,*

serrer les bords de la pâte pour les souder **LEP** *stringere i bordi della pasta per saldarli,*

serrer parfaitement **CA** *stringere perfettamente,*

serrer soigneusement **LEP** *stringere accuratamente,*

serrer trop **GLC** *stringere troppo,*

serrer uniformément **CC** *stringere uniformemente,*

serrer uniquement **CVF** *stringere unicamente,*

serrer un peu **LEP** *stringere un poco,*

serrer vigoureusement **CA** *stringere vigorosamente;*

servir [SERVIR] **v.tr.** présenter le plat à quelqu'un ou lui donner un mets dans son assiette, une boisson dans son verre, **servire.**

servir à l'apéritif **LCR** *servire al momento dell'aperitivo,*

servir à part **CVF** *servire a parte,*

servir auparavant **CA** *servire prima,*

servir au sortir du four **GLC** *servire all'uscita dal forno,*

servir aussitôt **GLC** *servire subito,*

servir avant **GLC** *servire prima,*

servir avec une sauce **CA** *servire con una salsa,*

servir brûlant **GLC** *servire bruciante,*

servir chaud **LCR** *servire caldo,*

servir comme plat principal **CC** *servire come piatto principale,*

servir complètement **CC** *servire completamente,*

servir d'abord **GLC** *servire prima,*

servir dans un plat **GLC** *servire in un piatto,*

servir dans un poêlon **GLC** *servire in un tegame,*

servir délicatement **GLC** *servire delicatamente,*

servir directement **GLC** *servire direttamente,*

servir également **CC** *servire ugualmente,*

servir en accompagnement **CA** *servire come contorno,*

servir en entrée **GLC** *servire come primo piatto,*

servir en garniture **LEP** *servire come contorno,*

servir en hors-d'œuvre **GLC** *servire come antipasto,*

servir en même temps **LEP** *servire nello stesso tempo,*

servir en salade **GLC** *servire come insalata,*

servir en saucière **LCR** *servire in salsiera,*

servir ensemble **CC** *servire insieme,*

servir ensuite **CC** *servire poi,*

servir entièrement **CVF** *servire interamente,*

servir éventuellement **GLC** *servire eventualmente,*

servir froid **GLC** *servire freddo,*

servir glacé **CA** *servire ghiacciato,*

servir immédiatement **GLC** *servire immediatamente,*

servir la soupe **GLC** *servire la zuppa,*

servir préalablement **CA** *servire prima di tutto,*

servir principalement **CVF** *servire principalmente,*

servir rapidement **CC** *rapidamente,*

servir séparément **LCR** *servire separatamente,*

servir seulement **LEP** *servire solamente,*

servir soigneusement CVF *servire accuratamente,*
servir suffisamment CA *servire sufficientemente,*
servir tiède GLC *servire tiepido,*
servir toujours CC *servire sempre,*
servir tout de suite LCR *servire subito,*
servir uniquement CA *servire unicamente,*
servir un peu LEP *servire un poco*
simplifier [sɛ̃plifije] v.tr. rendre plus simple, *semplificare.*
simplifier bien LEP *semplificare bene,*
simplifier considérablement LEP *semplificare considerevolmente,*
simplifier toujours CC *semplificare sempre,*
simplifier une opération CC *semplificare un'operazione,*
simplifier un peu CC *semplificare un poco;*
singer [sɛ̃ʒe] v.tr. saupoudrer de farine une préparation avant de la cuire pour obtenir une liaison, *cospargere di farina una preparazione per ottenere una legatura.*
singer bien CA *cospargere bene di farina,*
singer délicatement LEP *cospargere delicatamente di farina,*
singer des champignons LCR *cospargere di farina dei funghi,*
singer ensuite CC *cospargere poi di farina,*
singer éventuellement LEP *cospargere eventualmente di farina,*
singer finement CC *cospargere finemente di farina,*
singer la viande LEP *cospargere la carne di farina,*
singer légèrement CVF *cospargere leggermente di farina,*
singer soigneusement CA *cospargere accuratamente di farina,*
singer suffisamment CC *cospargere sufficientemente di farina,*
singer toujours GLC *cospargere sempre di farina,*
singer un peu LEP *cospargere un poco di farina;*

siroper [sirɔpe] v.tr. ajouter du sirop à une préparation de pâtisserie, *sciroppare.*
siroper abondamment CVF *sciroppare abbondantemente,*
siroper à l'aide d'un pinceau GLC *sciroppare aiutandosi con un pennello,*
siroper auparavant CA *sciroppare prima,*
siroper bien CC *sciroppare bene,*
siroper complètement CVF *sciroppare completamente,*
siroper convenablement CA *sciroppare opportunamente,*
siroper copieusement CC *sciroppare copiosamente,*
siroper d'abord LCR *sciroppare dapprima,*
siroper délicatement LEP *sciroppare delicatamente,*
siroper ensuite CVF *sciroppare poi,*
siroper immédiatement CA *sciroppare immediatamente,*
siroper largement GLC *sciroppare largamente,*
siroper légèrement CC *sciroppare leggermente,*
siroper parfaitement CVF *sciroppare perfettamente,*
siroper préalablement CA *sciroppare prima di tutto,*
siroper seulement LEP *sciroppare solamente,*
siroper soigneusement LCR *sciroppare accuratamente,*
siroper un baba avec du rhum CC *sciroppare un babà con rum,*
siroper un biscuit CVF *sciroppare un biscotto,*
siroper une génoise CA *sciroppare una pasta genovese,*
siroper un gâteau CC *sciroppare una torta,*
siroper trop LEP *sciroppare troppo,*
siroper uniformément GLC *sciroppare uniformemente,*
siroper uniquement CVF *sciroppare unicamente,*
siroper un peu CA *sciroppare un poco;*
siroter [sirɔte] v.intr. boire habituellement et exagérément des boissons alcoolisées, *bere esageratamente bevande alcoliche.*

siroter [sirɔte] *v.tr.* boire à petites gorgées, lentement, en faisant durer le plaisir, [sorvegliare](#).

siroter un apéritif *sorvegliare un aperitivo*,

siroter un café *sorvegliare un caffè*,

siroter une fine *sorvegliare un grappino*,

siroter une liqueur *sorvegliare un liquore*,

siroter un jus de fruit *sorvegliare un succo di frutta*,

siroter un verre *sorvegliare un bicchiere*,

siroter un vin *sorvegliare un vino*;

solidifier (se) [sɔsɔlidifje] *v.pron.intr.* passer à l'état solide, [solidificarsi](#).

lorsque l'œuf commence à se solidifier *ca allorchè l'uovo comincia a solidificarsi*,

quand le flan commence à se solidifier *quando il flan comincia a solidificarsi*,

se solidifier ensuite *lep solidificarsi poi*,

se solidifier entièrement *cc solidificarsi interamente*,

se solidifier immédiatement *cc solidificarsi immediatamente*,

se solidifier légèrement *lep solidificarsi leggermente*,

se solidifier lentement *cc solidificarsi lentamente*,

se solidifier parfaitement *ca solidificarsi perfettamente*,

se solidifier rapidement *lep solidificarsi rapidamente*,

se solidifier uniformément *cc solidificarsi uniformemente*;

sonder [sɔ̃de] *v.tr.* vérifier, à l'aide d'une aiguille ou d'une sonde, la cuisson d'une viande ou de certaines pâtisseries, [sondare](#), [verificare la cottura mediante un ago](#).

sonder ensuite *ca sondare poi*,

sonder rapidement *cc sondare rapidamente*,

sonder souvent *cc sondare spesso*,

sonder une terrine de pâté *lcr sondare una terrina di pâté*,

sonder une viande *glc sondare una carne*,

sonder une volaille *cvf sondare un pollame*;

sortir [sɔ̃rtir] *v.tr.* extraire quelque chose, [tirare fuori](#), [uscire](#), [togliere](#).

sortir à l'aide d'une écumoire *glc togliere con una schiumaiola*,

sortir après *cvf uscire dopo*,

sortir aussitôt *cc uscire subito*,

sortir avant *cvf uscire prima*,

sortir complètement *lep uscire completamente*,

sortir délicatement *cc uscire delicatamente*,

sortir des aliments d'une friteuse avec une araignée *lcr tirare fuori degli alimenti da una friggitrice con una schiumaiola*,

sortir directement *ca uscire direttamente*,

sortir doucement *ca uscire dolcemente*,

sortir d'un récipient *cvf tirare fuori da un recipiente*,

sortir du réfrigérateur *glc tirare fuori dal frigorifero*,

sortir également *lep uscire ugualmente*,

sortir ensuite *cvf tirare fuori poi*,

sortir entièrement *ca tirare fuori interamente*,

sortir éventuellement *lep tirare fuori eventualmente*,

sortir facilement *cc tirare fuori facilmente*,

sortir immédiatement *glc tirare fuori immediatamente*,

sortir la viande de la cocotte *lcr togliere la carne dalla cocotte*,

sortir le bouquet garni *cvf togliere il mazzetto di odori*,

sortir légèrement *ca tirare fuori leggermente*,

sortir lentement *cc tirare fuori lentamente*,

sortir parfaitement *lep tirare fuori perfettamente*,

sortir préalablement *cc tirare fuori prima di tutto*,

sortir rapidement *ca tirare fuori rapidamente*,

sortir soigneusement *lep tirare fuori accuratamente*,

sortir une cocotte du four *glc tirare fuori dal forno una cocotte*,

sortir une poêle du feu *lcr tirare fuori dal fuoco una padella*,

sortir une terrine du four *glc tirare fuori dal forno una terrina*,

sortir un gâteau du four *glc tirare fuori dal forno un dolce*,

sortir uniquement **CA** *tirare fuori unicamente*,
sortir un peu **CC** *tirare fuori un poco*,
sortir un plat du four **CC** *tirare fuori dal forno un piatto*;

souder [sude] **v.tr.** faire adhérer, **unire**, **saldare**, **congiungere**.

souder attentivement **CC** *saldare attentamente*,
souder au blanc d'œuf **LCR** *saldare con l'albume*,

souder bien **LEP** *saldare bene*,

souder complètement **CA** *saldare completamente*,

souder correctement **CC** *saldare correttamente*,

souder d'abord **CVF** *saldare dapprima*,

souder délicatement **CVF** *saldare delicatamente*,

souder différents éléments **GLC** *unire diversi elementi*,

souder ensemble **LEP** *saldare insieme*,

souder ensuite **CC** *saldare poi*,

souder immédiatement **CA** *saldare immediatamente*,

souder intimement **LEP** *saldare intimamente*,

souder les bords d'une pâte **GLC** *saldare i bordi di una pasta*,

souder parfaitement **CC** *saldare perfettamente*,

souder préalablement **CA** *saldare prima di tutto*,

souder soigneusement **GLC** *saldare accuratamente*,

souder un couvercle avec un cordon de pâte **LCR** *saldare un coperchio con un rotolino di pasta*;

souffler [sufle] **v.intr.** chasser de l'air par la bouche, **soffiare**.

souffler délicatement **CC** *soffiare delicatamente*,

souffler éventuellement **LEP** *soffiare eventualmente*,

souffler légèrement **GLC** *soffiare leggermente*,

souffler lentement **CC** *soffiare lentamente*,

souffler sur des cendres pour les disperser **GLC** *soffiare sulle ceneri per disperderle*,

souffler un peu **LEP** *soffiare un poco*,

souffler vigoureusement **LEP** *soffiare vigorosamente*,

souffler vivement **CA** *soffiare vivamente* ;

souffler [sufle] **v.tr.** diriger un souffle d'air sur quelque chose, **soffiare**, **mandare soffi d'aria**.

soulever [sulve] **v.tr.** porter quelque chose vers le haut, **sollevare**.

soulever attentivement **LEP** *sollevare attentamente*,

soulever auparavant **CVF** *sollevare prima*,

soulever avec une spatule **CA** *sollevare con una spatola*,

soulever bien **CC** *sollevare bene*,

soulever complètement **LEP** *sollevare completamente*,

soulever d'abord **GLC** *sollevare dapprima*,

soulever délicatement **CA** *sollevare delicatamente*,

soulever directement **CVF** *sollevare direttamente*,

soulever doucement **LEP** *sollevare dolcemente*,

soulever ensuite **CC** *sollevare poi*,

soulever entièrement **GLC** *sollevare interamente*,

soulever éventuellement **GLC** *sollevare eventualmente*,

soulever immédiatement **LEP** *sollevare immediatamente*,

soulever la pâte **LCR** *sollevare la pasta*,

soulever légèrement **CVF** *sollevare leggermente*,

soulever lentement **CC** *sollevare lentamente*,

soulever parfaitement **GLC** *sollevare perfettamente*,

soulever rapidement **CA** *sollevare rapidamente*,

soulever soigneusement **LEP** *sollevare accuratamente*,

soulever un peu **CC** *sollevare un poco*;

souper [supe] **v.intr.** prendre le repas habituel du soir, **cenare**.

soutirer [sutire] **v.tr.** transvaser une boisson d'un récipient dans un autre afin d'en éliminer les impuretés, **travasare**.

stériliser [sterilize] *v.tr.* procédé de longue conservation, obtenue par destruction totale des micro-organismes, *sterilizzare*.

stériliser bien *cc sterilizzare bene*,

stériliser d'abord *LEP sterilizzare dapprima*,

stériliser ensuite *LEP sterilizzare poi*,

stériliser parfaitement *GLC sterilizzare perfettamente*,

stériliser toujours *cc sterilizzare sempre*,

stériliser un bocal *GLC sterilizzare un barattolo*;

stocker [stɔke] *v.tr.* conserver un produit en attente pour une utilisation ultérieure, *conservare un prodotto in attesa di una ulteriore utilizzazione*.

stocker après refroidissement *GLC conservare dopo il raffreddamento*,

stocker aussitôt *cc conservare subito*,

stocker dans un endroit tiède *GLC conservare in un posto tiepido*,

stocker directement *LEP conservare direttamente*,

stocker ensuite *cc conservare poi*,

stocker rapidement *LEP conservare rapidamente*,

stocker soigneusement *LEP conservare accuratamente*;

stopper [stɔpe] *v.tr.* v. arrêter

strier [strije] *v.tr.* tracer des stries sur le dessus de certains gâteaux, *striare*.

strier avec un couteau *GLC striare con un coltello*,

strier délicatement *LEP striare delicatamente*,

strier ensuite *cc striare poi*,

strier finement *cc striare finemente*,

strier le dessus d'une pâte *LCR striare il disopra di una pasta*,

strier légèrement *GLC striare leggermente*,

strier soigneusement *LEP striare accuratamente* ;

sucer [syse] *v.tr.* **1.** aspirer à l'aide des lèvres, et éventuellement de la langue, *succhiare*.

sucer le jus d'un fruit *succhiare il succo di un frutto*,

sucer des bombons *succhiare delle caramelle*,

sucer du chocolat *succhiare del cioccolato*,

sucer une glace *succhiare un gelato*;

2. boire, *bere*.

sucer une bouteille *bere una bottiglia*,

sucer un verre *bere un bicchiere*;

sucrer [sykre] *v.tr.* ajouter du sucre à un mets, à une boisson pour en adoucir la saveur, *zuccherare*.

sucrer abondamment *GLC zuccherare abbondantemente*,

sucrer auparavant *CA zuccherare prima*,

sucrer aussi *LEP zuccherare anche*,

sucrer aussitôt *cc zuccherare subito*,

sucrer avant *CVF zuccherare prima*,

sucrer avec du miel *CVF zuccherare con miele*,

sucrer avec modération *cc zuccherare con moderazione*,

sucrer beaucoup *CA zuccherare molto*,

sucrer bien *LEP zuccherare bene*,

sucrer d'abord *cc zuccherare dapprima*,

sucrer des crêpes *GLC zuccherare delle crêpe*,

sucrer des œufs *CA zuccherare delle uova*,

sucrer également *CVF zuccherare ugualmente*,

sucrer encore *CVF zuccherare ancora*,

sucrer ensuite *LEP zuccherare poi*,

sucrer éventuellement *LCR zuccherare eventualmente*,

sucrer généreusement *GLC zuccherare generosamente*,

sucrer immédiatement *CA zuccherare immediatamente*,

sucrer impérativement *CVF zuccherare imperativamente*,

sucrer largement *GLC zuccherare abbondantemente*,

sucrer légèrement *GLC zuccherare leggermente*,

sucrer préalablement *LEP zuccherare prima di tutto*,

sucrer toujours *cc zuccherare sempre*,

sucrer trop *CVF zuccherare troppo*,

sucrer uniquement *CA zuccherare unicamente*,

sucrer un peu *LCR zuccherare un poco*;

suer [sqe] *v.intr.* donner à feu doux et à couvert, sans addition d'eau, une première cuisson à une pièce de viande, un poisson, un légume pour faire rendre le suc ou le premier jus, *far sudare, cuocere qualche minuto a fuoco lento per far fuoriuscire il succo.*
faire suer à couvert *LCR far sudare con il coperchio,*
faire suer à feu doux *GLC far sudare a fuoco dolce,*
faire suer à feu modéré *LEP far sudare a fuoco moderato,*
faire suer à l'huile *LCR far sudare con olio,*
faire suer auparavant *CC far sudare prima,*
faire suer aussi *LEP far sudare anche,*
faire suer aussitôt *CC far sudare subito,*
faire suer avant *LEP far sudare prima,*
faire suer avec de la graisse *CA far sudare con grasso,*
faire suer avec du beurre *CVF far sudare con burro,*
faire suer avec du saindoux *CC far sudare con dello strutto,*
faire suer correctement *CVF far sudare correttamente,*
faire suer d'abord *CC far sudare dapprima,*
faire suer dans du beurre *LCR far sudare nel burro,*
faire suer davantage *LEP far sudare maggiormente,*
faire suer de l'ail *GLC far sudare dell'aglio,*
faire suer délicatement *CVF far sudare delicatamente,*
faire suer des carottes *GLC far sudare delle carote,*
faire suer des échalotes *GLC far sudare degli scalogni,*
faire suer des légumes *LCR far sudare delle verdure,*
faire suer des oignons *GLC far sudare delle cipolle,*
faire suer des poireaux *GLC far sudare dei porri,*
faire suer des poissons *CVF far sudare dei pesci,*

faire suer des pommes de terre *GLC far sudare delle patate,*
faire suer des viandes *LCR far sudare delle carni,*
faire suer directement *CVF far sudare direttamente,*
faire suer doucement *CA far sudare dolcemente,*
faire suer du jambon *GLC far sudare del prosciutto,*
faire suer également *CC far sudare ugualmente,*
faire suer encore *LEP far sudare ancora,*
faire suer ensemble *CVF far sudare insieme,*
faire suer ensuite *CA far sudare poi,*
faire suer entièrement *CC far sudare interamente,*
faire suer éventuellement *LEP far sudare eventualmente,*
faire suer immédiatement *CVF far sudare immediatamente,*
faire suer légèrement *CA far sudare leggermente,*
faire suer lentement *CC far sudare lentamente,*
faire suer parfaitement *LEP far sudare perfettamente,*
faire suer pendant un certain temps *CVF far sudare per un certo tempo,*
faire suer préalablement *CVF far sudare prima di tutto,*
faire suer rapidement *CA far sudare rapidamente;*
superposer [syperpoze] *v.tr.* placer, disposer des choses l'une sur l'autre, *sovrapporre.*
superposer alternativement *CA sovrapporre alternativamente,*
superposer après *LEP sovrapporre dopo,*
superposer au fur et à mesure *LEP sovrapporre man mano,*
superposer correctement *CVF sovrapporre correttamente,*
superposer d'abord *CC sovrapporre dapprima,*
superposer délicatement *GLC sovrapporre delicatamente,*

superposer des abaisses **GLC** *sovrapporre delle sfoglie,*
superposer des omelettes **LCR** *sovrapporre delle omelette,*
superposer directement **CC** *sovrapporre direttamente,*
superposer doucement **LEP** *sovrapporre dolcemente,*
superposer également **CC** *sovrapporre ugualmente,*
superposer les crêpes sur une assiette **LEP** *sovrapporre le crêpes su un piatto,*
superposer parfaitement **CVF** *sovrapporre perfettamente,*
superposer progressivement **CC** *sovrapporre progressivamente,*
superposer rapidement **GLC** *sovrapporre rapidamente,*
superposer régulièrement **CVF** *sovrapporre regolarmente,*
superposer soigneusement **CA** *sovrapporre accuratamente,*
superposer toujours **LEP** *sovrapporre sempre,*
superposer un peu **CVF** *sovrapporre un poco;*
supprimer [syprime] **v.tr.** éliminer, se débarrasser, **ritirare, togliere.**
supprimer attentivement **LEP** *togliere attentamente,*
supprimer auparavant **CVF** *togliere prima,*
supprimer aussi **CA** *togliere anche,*
supprimer aussitôt **CC** *togliere subito,*
supprimer avant **LEP** *togliere prima,*
supprimer complètement **CA** *togliere completamente,*
supprimer d'abord **CVF** *togliere dapprima,*
supprimer délicatement **CC** *togliere delicatamente,*
supprimer directement **LEP** *togliere direttamente,*
supprimer doucement **CA** *togliere dolcemente,*
supprimer également **CC** *togliere ugualmente,*
supprimer ensuite **CC** *togliere poi,*
supprimer entièrement **LEP** *togliere interamente,*
supprimer éventuellement **CA** *togliere eventualmente,*

supprimer facilement **CC** *togliere facilmente,*
supprimer immédiatement **CVF** *togliere immediatamente,*
supprimer la peau de la poule **CC** *togliere la pelle della gallina,*
supprimer le gras de cuisson **LEP** *togliere il grasso di cottura,*
supprimer les côtes du chou **CC** *togliere le costole del cavolo,*
supprimer les parties de tiges les plus dures des asperges **GLC** *togliere le parti più dure dei gambi degli asparagi,*
supprimer les racines des radis **CVF** *togliere le radici dei ravanelli,*
supprimer le trognon d'un chou **LCR** *togliere il torsolo di un cavolo,*
supprimer méticuleusement **LEP** *togliere meticolosamente,*
supprimer minutieusement **CVF** *togliere minuziosamente,*
supprimer parfaitement **LEP** *togliere perfettamente,*
supprimer partiellement **CA** *togliere in parte,*
supprimer préalablement **CC** *togliere prima di tutto,*
supprimer rapidement **CVF** *togliere rapidamente,*
supprimer régulièrement **LEP** *togliere regolarmente,*
supprimer soigneusement **CC** *togliere accuratamente,*
supprimer toujours **CA** *togliere sempre,*
supprimer uniquement **LEP** *togliere unicamente;*
surgeler [syʁʒøle] **v.tr.** opérer la congélation d'un produit, **congelare.**
surgeler aussitôt **CC** *congelare subito,*
surgeler également **LEP** *congelare ugualmente,*
surgeler ensuite **CA** *congelare poi,*
surgeler entièrement **LEP** *congelare interamente,*
surgeler éventuellement **CC** *congelare eventualmente,*
surgeler immédiatement **LEP** *congelare immediatamente,*
surgeler la pâte **CC** *congelare la pasta,*

surgeler la soupe *LEP congelare la minestra,*
surgeler la viande *CVF congelare la carne,*
surgeler les légumes *cc congelare le verdure,*
surgeler les poissons *CVF congelare i pesci ;*
surmonter [syʁmɔ̃te] *v.tr.* placer au-dessus de quelque chose, *mettere sopra.*
surmonter aussitôt *cc mettere sopra subito,*
surmonter de confiture *ca mettere sopra della confettura,*
surmonter délicatement *cc mettere sopra delicatamente,*
surmonter ensuite *LEP mettere sopra poi,*
surmonter entièrement *LEP mettere sopra interamente,*
surmonter finement *cc mettere sopra finemente,*
surmonter largement *LEP mettere sopra largamente,*
surmonter légèrement *LEP mettere sopra leggermente,*
surmonter les champignons d'une noix de beurre *LEP mettere sopra i funghi una noce di burro,*
surmonter parfaitement *cc mettere sopra perfettamente,*
surmonter soigneusement *LEP mettere sopra accuratamente,*
surmonter suffisamment *cc mettere sopra a sufficienza;*
surveiller [syʁveje] *v.tr.* observer attentivement quelque chose, *sorvegliare, controllare.*
surveiller attentivement *CVF controllare attentamente,*
surveiller bien *ca controllare bene,*
surveiller constamment *GLC controllare costantemente,*
surveiller de temps en temps *LCR controllare di tanto in tanto,*
surveiller directement *cc controllare direttamente,*
surveiller encore *CVF controllare ancora,*
surveiller ensuite *ca controllare poi,*
surveiller éventuellement *LEP controllare eventualmente,*

surveiller immédiatement *cc controllare immediatamente,*
surveiller la coloration *LCR controllare la colorazione,*
surveiller la cuisson *ca sorvegliare la cottura,*
surveiller la sauce *GLC controllare la salsa,*
surveiller la température *ca sorvegliare la temperatura,*
surveiller le lait *GLC sorvegliare il latte,*
surveiller le niveau d'un liquide de cuisson *GLC controllare il livello di un liquido di cottura,*
surveiller les pâtes *GLC controllare la pasta,*
surveiller minutieusement *cc controllare minuziosamente,*
surveiller parfaitement *ca controllare perfettamente,*
surveiller régulièrement *GLC controllare regolarmente,*
surveiller soigneusement *CVF controllare accuratamente,*
surveiller toujours *LEP controllare sempre;*

t

tabler [table] *v.tr.* étendre le chocolat sur une table de marbre à l'aide d'une palette pour le refroidir, *temperare*, *stendere il cioccolato su un tavolo con una spatola per raffredarlo*.

tabler au bain-marie *cc temperare a bagnomaria*,

tabler avec une spatule en inox *LEP temperare con una spatola in inox*,

tabler d'abord *cc temperare dapprima*,

tabler délicatement *LEP temperare delicatamente*,

tabler directement *cc temperare direttamente*,

tabler parfaitement *LEP temperare perfettamente*,

tabler soigneusement *LEP temperare accuratamente*,

tabler sur le marbre *LEP temperare sul marmo*;

tailler [taje] *v.tr.* v. couper

tailler la soupe [taje la sup] *v.tr.* couper des tranches de pains pour les mettre dans le bouillon, *tagliare delle fette di pane per metterle nel brodo*.

tamiser [tamize] *v.tr.* passer une substance au tamis, *setacciare*.

tamiser attentivement *LEP setacciare attentamente*,

tamiser auparavant *CVF setacciare prima*,

tamiser aussi *LEP setacciare anche*,

tamiser bien *GLC setacciare bene*,

tamiser d'abord *cc setacciare dapprima*,

tamiser délicatement *CA setacciare delicatamente*,

tamiser directement *cc setacciare direttamente*,

tamiser doucement *LEP setacciare dolcemente*,

tamiser du sel *cc setacciare del sale*,

tamiser du sucre *CA setacciare dello zucchero*,

tamiser également *cc setacciare anche*,

tamiser ensuite *CVF setacciare poi*,

tamiser éventuellement *cc setacciare eventualmente*,

tamiser finement *LEP setacciare finemente*,

tamiser la farine en fontaine *LCR setacciare la farina a fontana*,

tamiser la farine sur un plan de travail *LCR setacciare la farina su un piano di lavoro*,

tamiser le bouillon *GLC setacciare il brodo*,

tamiser minutieusement *LEP setacciare minuziosamente*,

tamiser parfaitement *LCR setacciare perfettamente*,

tamiser préalablement *cc setacciare prima di tutto*,

tamiser rapidement *CVF setacciare rapidamente*,

tamiser soigneusement *CA setacciare accuratamente*;

tamponner [tâpɔne] *v.tr.* **1.** essuyer, sécher quelque chose au moyen d'un tampon, *tamponare*.

tamponner auparavant *LEP tamponare prima*,

tamponner bien *LCR tamponare bene*,

tamponner complètement *cc tamponare completamente*,

tamponner d'abord *cc tamponare dapprima*,

tamponner délicatement *LEP tamponare delicatamente*,

tamponner directement *cc tamponare direttamente*,

tamponner doucement *CVF tamponare dolcemente*,

tamponner énergiquement *LEP tamponare energicamente*,

tamponner légèrement *CA tamponare leggermente*,

tamponner parfaitement *CVF tamponare perfettamente*,

tamponner rapidement cc *tamponare rapidamente,*
tamponner soigneusement ca *tamponare accuratamente,*
tamponner une couche de graisse avec un papier absorbant lcr *tamponare uno strato di grasso con carta assorbente;*
2. beurrer la surface supérieure d'une crème pâtissière ou d'une sauce pour l'empêcher de croûter, **imburrare la superficie di una crema o di una salsa per evitare la formazione di una pellicina.**
tamponner délicatement lep *imburrare delicatamente,*
tamponner ensuite cc *imburrare poi,*
tamponner la sauce lep *imburrare la salsa,*
tamponner la surface de la crème cc *imburrare la superficie della crema,*
tamponner légèrement cc *imburrare leggermente,*
tamponner soigneusement lep *imburrare accuratamente;*
3. enfoncer dans un moule une abaisse de pâte, **inserire in un stampo una sfoglia.**
tamponner auparavant lep *inserire prima,*
tamponner bien lep *inserire bene,*
tamponner complètement cc *inserire completamente,*
tamponner délicatement cc *inserire delicatamente,*
tamponner parfaitement cc *inserire perfettamente,*
tamponner préalablement lep *inserire prima di tutto,*
tamponner soigneusement cc *inserire accuratamente;*
taper [tape] v.tr. frapper, battre, **picchiare, battere.**
taper bien cc *battere bene,*
taper fortement glc *battere fortemente,*
taper la pâte cc *battere la pasta,*
taper le moule lep *battere lo stampo,*
taper légèrement lep *battere leggermente,*
taper une boule de pâte glc *battere una pallina di pasta,*

taper vigoureusement glc *battere vigorosamente;*
taper (se) [sətape] v.intr.pron. manger, boire, **farsi.**
se taper un aliment *farsi un alimento,*
se taper une boisson *farsi una bibita,*
se taper des gateaux *farsi dei dolci,*
se taper un champagne *farsi uno champagne;*
taper la cloche (se) [sətape la klɔʃ] v.intr.pron. bien manger, **mangiar bene.**
taper le fusil (se) [sətape lfyzi] v.intr.pron. v. se taper la cloche
tapisser [tapise] v.tr. garnir un moule, un plat de certains éléments pour décorer l'extérieur d'une préparation culinaire après démoulage, **ricoprire, rivestire.**
tapisser abondamment glc *rivestire abbondantemente,*
tapisser attentivement cvf *rivestire con attenzione,*
tapisser auparavant ca *rivestire prima,*
tapisser aussi lep *rivestire anche,*
tapisser aussitôt lep *rivestire subito,*
tapisser avant cc *rivestire prima,*
tapisser avec de la farine lep *ricoprire con farina,*
tapisser avec du beurre ca *ricoprire con burro,*
tapisser avec une crépine glc *rivestire con una rete,*
tapisser bien cvf *rivestire bene,*
tapisser complètement ca *rivestire completamente,*
tapisser d'abord lep *rivestire dapprima,*
tapisser délicatement cc *rivestire delicatamente,*
tapisser directement cvf *rivestire direttamente,*
tapisser également lep *rivestire ugualmente,*
tapisser encore ca *rivestire ancora,*
tapisser ensuite cc *rivestire poi,*
tapisser entièrement cc *rivestire interamente,*
tapisser éventuellement cvf *rivestire eventualmente,*
tapisser finement lep *rivestire finemente,*

tapisser immédiatement **CA** *rivestire immediatamente,*
tapisser la plaque du four de papier sulfurisé **CVF** *rivestire la piastra del forno con carta da forno,*
tapisser largement **CA** *rivestire largamente,*
tapisser le fond d'une cocotte avec des tranches de pain **GLC** *rivestire il fondo di una cocotte con fette di pane,*
tapisser le fond d'une cocotte avec des couennes **LCR** *rivestire il fondo di una cocotte con delle cotiche,*
tapisser le fond d'un ramequin d'un disque de papier sulfurisé **LCR** *rivestire il fondo di un tortino con un disco di carta da forno,*
tapisser légèrement **CVF** *rivestire leggermente,*
tapisser parfaitement **CA** *rivestire perfettamente,*
tapisser préalablement **CC** *rivestire prima di tutto,*
tapisser principalement **LEP** *rivestire principalmente,*
tapisser rapidement **CVF** *rivestire rapidamente,*
tapisser régulièrement **CC** *regolarmente,*
tapisser seulement **CA** *rivestire solamente,*
tapisser soigneusement **GLC** *rivestire accuratamente,*
tapisser suffisamment **CC** *rivestire sufficientemente,*
tapisser toujours **LEP** *rivestire sempre,*
tapisser une terrine allant au feu avec des tranches de jambon **GLC** *rivestire una terrina da forno con fette di prosciutto,*
tapisser uniformément **LEP** *rivestire uniformemente,*
tapisser uniquement **CC** *rivestire unicamente,*
tapisser un moule avec des biscuits **CC** *rivestire uno stampo con biscotti,*
tapisser un saladier avec une mousseline **LCR** *rivestire un'insalatiera con una mussola;*
tapoter [tapote] **v.tr.** donner de petites tapes légères à quelque chose, **picchiettare, dare dei piccoli colpi.**
tapoter à nouveau **CVF** *picchiettare di nuovo,*
tapoter à petits coups **GLC** *picchiettare con piccoli colpi,*

tapoter bien **CA** *picchiettare bene,*
tapoter délicatement **CC** *picchiettare delicatamente,*
tapoter doucement **LEP** *picchiettare dolcemente,*
tapoter du bout des doigts **CVF** *picchiettare con la punta delle dita,*
tapoter également **GLC** *picchiettare ugualmente,*
tapoter énergiquement **CA** *picchiettare energicamente,*
tapoter ensuite **CC** *picchiettare poi,*
tapoter éventuellement **LEP** *picchiettare eventualmente,*
tapoter la grille pour chasser les bulles d'air **CC** *picchiettare la griglia per liberare le bolle d'aria,*
tapoter la poêle pour uniformiser la pâte **CVF** *picchiettare la padella per uniformare la pasta,*
tapoter légèrement **GLC** *picchiettare leggermente,*
tapoter lentement **CA** *picchiettare lentamente,*
tapoter les bords du moule sur le plan de travail **CC** *picchiettare i bordi dello stampo sul piano di lavoro,*
tapoter parfaitement **LEP** *picchiettare perfettamente,*
tapoter pour enlever l'excédent de farine **LCR** *picchiettare per togliere l'eccesso di farina,*
tapoter une pâte **GLC** *picchiettare una pasta,*
tapoter rapidement **CVF** *picchiettare rapidamente,*
tapoter régulièrement **GLC** *picchiettare regolarmente,*
tapoter soigneusement **CA** *picchiettare accuratamente,*
tapoter souvent **LEP** *picchiettare spesso,*
tapoter suffisamment **CC** *picchiettare sufficientemente,*
tapoter une pâte **GLC** *picchiettare una pasta,*
tapoter un peu **CVF** *picchiettare un poco;*
tartinier [tartine] **v.tr.** recouvrir du pain, une biscotte d'une couche mince d'un aliment mou, **spalmare una fetta di pane con burro, marmellata o altro, tartinare.**

tartiner assez *CVF spalmare abbastanza,*
tartiner bien *CA spalmare bene,*
tartiner complètement *LEP spalmare completamente,*
tartiner de beurre *CA spalmare con burro,*
tartiner de confiture *CVF spalmare con confettura,*
tartiner de crème *LCR spalmare con crema,*
tartiner délicatement *CA spalmare delicatamente,*
tartiner des crêpes *GLC spalmare delle crêpe,*
tartiner des rondelles de pain avec du foie gras *LCR spalmare delle rondelle di pane con foie gras,*
tartiner des tranches de pain avec du beurre *CVF spalmare delle fette di pane con burro,*
tartiner directement *CVF spalmare direttamente,*
tartiner doucement *LEP spalmare dolcemente,*
tartiner également *CA spalmare ugualmente,*
tartiner ensuite *CVF spalmare poi,*
tartiner entièrement *CC spalmare interamente,*
tartiner éventuellement *CC spalmare eventualmente,*
tartiner généreusement *CVF spalmare generosamente,*
tartiner largement *CC spalmare largamente,*
tartiner légèrement *LEP spalmare leggermente,*
tartiner parfaitement *CVF spalmare perfettamente,*
tartiner préalablement *CA spalmare prima di tutto,*
tartiner rapidement *GLC spalmare rapidamente,*
tartiner régulièrement *CC spalmare regolarmente,*
tartiner soigneusement *CC spalmare accuratamente,*
tartiner une panade *LEP spalmare una panata,*
tartiner uniformément *CA spalmare uniformemente;*
tasser [tase] *v.tr.* **1.** transvaser d'un récipient à l'autre afin de chasser les bulles d'air, *travasare per eliminare le bollicine.*
tasser bien *LEP travasare bene per eliminare le bollicine,*

tasser délicatement *CC travasare delicatamente per eliminare le bollicine,*
tasser soigneusement *LEP travasare accuratamente per eliminare le bollicine;*
2. presser, comprimer quelque chose, *pigiare, comprimere.*
ne pas tasser la viande dans le moule *LCR non comprimere la carne nello stampo,*
tasser bien *LEP comprimere bene,*
tasser délicatement *GLC comprimere delicatamente,*
tasser ensuite *CC comprimere poi,*
tasser légèrement *LEP comprimere leggermente,*
tasser soigneusement *CC comprimere accuratamente,*
tasser une farce *LCR comprimere una farcia,*
tasser uniformément *CVF comprimere uniformemente,*
tasser un mélange dans un moule *CVF comprimere un miscuglio in uno stampo,*
tasser un peu *LEP comprimere un poco;*
tâter [tate] *v.tr.* **1.** toucher quelque chose, l'explorer avec la main, *tastare.*
tâter auparavant *CC tastare prima,*
tâter délicatement *LEP tastare delicatamente,*
tâter des fruits *CC tastare dei frutti,*
tâter des poissons *LCR tastare dei pesci,*
tâter directement *LEP tastare direttamente,*
tâter doucement *CC tastare dolcemente,*
tâter éventuellement *LEP tastare eventualmente,*
tâter légèrement *CC tastare leggermente,*
tâter préalablement *LCR tastare prima di tutto,*
tâter soigneusement *LEP tastare accuratamente;*
2. goûter, v. goûter **1.**
teindre [têdr] *v.tr.* imprégner d'une substance colorante afin de changer la couleur naturelle, *tingere, colorare.*
teindre bien *CC colorare bene,*
teindre complètement *CC colorare completamente,*
teindre d'abord *LEP colorare dapprima,*
teindre délicatement *GLC colorare delicatamente,*

teindre ensuite *LEP colorare poi*,
teindre entièrement *cc colorare interamente*,
teindre parfaitement *cc colorare perfettamente*,
teindre soigneusement *LEP colorare accuratamente*,
teindre une pâte d'amande *GLC colorare una pasta di mandorle*;
tempérer [tâpere] *v.tr.* amener à température ambiante une préparation ayant subi une cuisson ou un refroidissement, *portare a temperatura ambiente*.
laisser tempérer avant *CVF portare prima a temperatura ambiente*,
laisser tempérer complètement *GLC portare completamente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer d'abord *LEP portare dapprima a temperatura ambiente*,
laisser tempérer directement *CA portare direttamente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer ensuite *cc portare poi a temperatura ambiente*,
laisser tempérer entièrement *CVF portare interamente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer éventuellement *GLC portare eventualmente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer la crème glacée *LEP portare il semifreddo alla crema a temperatura ambiente*,
laisser tempérer la pâte *CA portare la pasta a temperatura ambiente*,
laisser tempérer la soupe *cc portare la minestra a temperatura ambiente*,
laisser tempérer la viande *CVF portare la carne a temperatura ambiente*,
laisser tempérer le beurre *GLC portare il burro a temperatura ambiente*,
laisser tempérer le bouillon *LEP portare il brodo a temperatura ambiente*,
laisser tempérer légèrement *CA portare leggermente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer parfaitement *cc portare perfettamente a temperatura ambiente*,
laisser tempérer pendant un certain temps *CVF portare a temperatura ambiente per un determinato tempo*,

laisser tempérer préalablement *GLC portare prima di tutto a temperatura ambiente*,
tempérer le chocolat fondu *GLC portare a temperatura ambiente il cioccolato fuso*;
tenir [təniʁ] *v.tr.* **1.** avoir quelque chose à la main, *tenere, regghere*.
tenir bien *GLC tenere bene*,
tenir correctement *cc tenere correttamente*,
tenir délicatement *CVF tenere delicatamente*,
tenir ensuite *cc tenere poi*,
tenir la poêle dans la main gauche *LEP tenere la padella nella mano sinistra*,
tenir la spatule *LEP tenere la spatola*,
tenir le poisson *LEP tenere il pesce*,
tenir parfaitement *GLC tenere perfettamente*,
tenir soigneusement *cc tenere accuratamente*,
tenir toujours *LEP tenere sempre*,
tenir uniquement *CA tenere unicamente*,
tenir un peu *LEP tenere un poco*,
tenir un ustensile *GLC tenere un utensile*;
2. garder tel quelque chose, *mantenere, conservare*.
tenir au frais *GLC conservare al fresco*,
tenir bien *GLC conservare bene*,
tenir directement *CVF conservare direttamente*,
tenir ensuite *cc conservare poi*,
tenir éventuellement *LEP conservare eventualmente*,
tenir immédiatement *CA conservare immediatamente*,
tenir longtemps *LEP conservare tanto tempo*,
tenir longtemps *cc conservare a lungo*,
tenir parfaitement *CVF conservare perfettamente*,
tenir seulement *cc conservare solamente*,
tenir soigneusement *LEP conservare accuratamente*,
tenir suffisamment *cc conservare sufficientemente*,
tenir toujours *CA conservare sempre*,
tenir uniquement *LEP conservare unicamente*,
tenir un peu *GLC conservare un poco*,
tenir un plat au chaud *CVF mantenere un piatto al caldo*;
terminer [tɛʁmine] *v.tr.* mettre fin à quelque chose, *finire, terminare*.

terminer à feu doux **LCR** *finire a fuoco dolce*,
terminer aussitôt **CVF** *terminare subito*,
terminer également **LEP** *terminare ugualmente*,
terminer ensuite **CC** *terminare poi*,
terminer entièrement **CA** *terminare interamente*,
terminer éventuellement **LEP** *terminare eventualmente*,
terminer immédiatement **GLC** *terminare immediatamente*,
terminer la cuisson **GLC** *terminare la cottura*,
terminer la préparation **GLC** *terminare la preparazione*,
terminer lentement **CA** *terminare lentamente*,
terminer parfaitement **CC** *terminare perfettamente*,
terminer rapidement **CVF** *terminare rapidamente*,
terminer toujours **LEP** *terminare sempre*,
terminer uniquement **CC** *terminare unicamente*;

tester [tɛste] **v.tr.** soumettre quelque chose à un essai, à un contrôle, **testare**, **controllare**.
tester après **LEP** *controllare dopo*,
tester attentivement **CVF** *controllare attentamente*,
tester auparavant **CA** *controllare prima*,
tester aussi **CC** *controllare anche*,
tester aussitôt **GLC** *controllare subito*,
tester avant **CC** *controllare prima*,
tester bien **CC** *controllare bene*,
tester correctement **CC** *controllare correttamente*,
tester d'abord **CVF** *controllare dapprima*,
tester délicatement **LEP** *controllare delicatamente*,
tester directement **CA** *controllare direttamente*,
tester doucement **CC** *controllare dolcemente*,
tester également **GLC** *controllare ugualmente*,
tester encore **CC** *controllare ancora*,
tester ensuite **CVF** *controllare poi*,
tester éventuellement **CA** *controllare eventualmente*,
tester immédiatement **LEP** *controllare immediatamente*,

tester la cuisson des frites en les pressant avec les mains **LCR** *controllare la cottura della patate fritte premendole con le mani*,
tester la cuisson des pommes de terre en les piquant **LCR** *controllare la cottura delle patate fritte pungendole*,
tester la cuisson d'un gâteau avec la pointe d'un couteau **CA** *controllare la cottura di una torta con la punta di un coltello*,
tester légèrement **CC** *controllare leggermente*,
tester parfaitement **GLC** *controllare perfettamente*,
tester rapidement **CC** *controllare rapidamente*,
tester régulièrement **CVF** *controllare regolarmente*,
tester souvent **CA** *controllare spesso*,
tester toujours **CC** *controllare sempre*;

tiédir [tjediʁ] **v.intr.** devenir tiède, **intiepidirsi**.
tiédir [tjediʁ] **v.tr.** rendre tiède, **intiepidire**.
faire tiédir du lait **CA** *intiepidire del latte*,
laisser tiédir la soupe **CVF** *intiepidire la minestra*,
laisser tiédir le bouillon **CC** *intiepidire il brodo*,
laisser tiédir pendant un certain temps **LEP** *intiepidire per un determinato periodo*,
tiédir auparavant **CC** *intiepidire prima*,
tiédir aussitôt **LEP** *intiepidire subito*,
tiédir avant *intiepidire prima*,
tiédir d'abord **LEP** *intiepidire dapprima*,
tiédir doucement **CA** *intiepidire dolcemente*,
tiédir également **LEP** *intiepidire ugualmente*,
tiédir ensuite **CC** *intiepidire poi*,
tiédir légèrement **GLC** *intiepidire leggermente*,
tiédir préalablement **CVF** *intiepidire prima di tutto*,
tiédir un peu **CC** *intiepidire un poco*;

tirer [tire] **v.tr.** opération qui consiste à étirer du sucre cuit pour le satiner, **tirare lo zucchero**.
toaster [toste] **v.tr.** rôtir, griller, **grigliare**, **tostare**, **arrostire**.
toaster auparavant **CVF** *tostare prima*,
toaster aussi **CA** *tostare anche*,

toaster bien *tostare bene*,
toaster délicatement *LEP tostare delicatamente*,
toaster des tartines *CVF grigliare delle tartine*,
toaster directement *LEP tostare direttamente*,
toaster doucement *LEP tostare dolcemente*,
toaster du pain *CA tostare del pane*,
toaster ensuite *LEP tostare poi*,
toaster légèrement *CVF tostare leggermente*,
toaster préalablement *CA tostare prima di tutto*,
toaster un peu *LEP tostare un poco*;

tomber [tõbe] *v.tr.* cuire lentement jusqu'à évaporation du liquide, *cuocere fino a evaporazione del liquido*, *ridurre*.

faire tomber à l'huile d'olive *LCR ridurre all'olio d'oliva*,

faire tomber auparavant *cc ridurre prima*,

faire tomber aussi *LEP ridurre anche*,

faire tomber avec de la graisse *CVF ridurre con del grasso*,

faire tomber avec du beurre *CVF ridurre con del burro*,

faire tomber avec du saindoux *CVF ridurre con dello strutto*,

faire tomber dans une casserole *cc ridurre in una casseruola*,

faire tomber dans une cocotte *LEP ridurre in una cocotte*,

faire tomber délicatement *cc ridurre delicatamente*,

faire tomber des échalotes *CA ridurre degli scalogni*,

faire tomber des légumes *GLC ridurre delle verdure*,

faire tomber des oignons *CVF ridurre delle cipolle*,

faire tomber ensuite *cc ridurre poi*,

faire tomber préalablement *LEP ridurre prima di tutto*;

tomber à glace [tõbe a glas] *v.tr.* réduire à un jus concentré appelé glace, *ridurre ad una consistenza sciropposa*.

faire tomber à glace un bouillon *LCR ridurre un brodo ad una consistenza sciropposa*,

faire tomber à glace une sauce *GLC ridurre una salsa ad una consistenza sciropposa*;

tordre [tõrdõr] *v.tr.* enrrouler en spirale, *torcere*.

tordre auparavant *CVF torcere prima*,

tordre d'abord *cc torcere dapprima*,

tordre délicatement *LEP torcere delicatamente*,

tordre des lamelles de pâtes *CVF torcere delle lamelle di pasta*,

tordre doucement *LEP torcere dolcemente*,

tordre ensuite *LEP torcere poi*,

tordre légèrement *LEP torcere leggermente*,

tordre lentement *LEP torcere lentamente*,

tordre les extrémités de la pâte comme un bonbon *CA torcere le estremità della pasta come una caramella*,

tordre préalablement *cc torcere prima di tutto*,

tordre soigneusement *CA torcere accuratamente*;

torréfier [tõrrefje] *v.tr.* réaliser la torréfaction d'un produit, *torrefare, tostare*.

torréfier à sec *CVF tostare a secco*,

torréfier attentivement *LEP tostare attentamente*,

torréfier au four *LCR tostare al forno*,

torréfier auparavant *cc tostare prima*,

torréfier aussi *cc tostare anche*,

torréfier aussitôt *LEP tostare subito*,

torréfier avant *CA tostare prima*,

torréfier bien *tostare bene*,

torréfier d'abord *cc tostare dapprima*,

torréfier délicatement *LEP tostare delicatamente*,

torréfier des amandes *CVF tostare delle mandorle*,

torréfier des noisettes *CVF tostare delle nocciole*,

torréfier des noix *CVF tostare delle noci*,

torréfier des pistaches *CVF tostare dei pistacchi*,

torréfier ensemble *LEP tostare insieme*,

torréfier ensuite *CA tostare poi*,

torréfier la farine *GLC tostare la farina*,

torréfier légèrement *LEP tostare leggermente*,

torréfier modérément *GLC tostare moderatamente*,

torréfier parfaitement *LEP* *tostare perfettamente*,
torréfier préalablement *CA* *tostare prima di tutto*,
torréfier soigneusement *LEP* *tostare accuratamente*,
torréfier uniformément *LEP* *tostare uniformemente*,
torréfier uniquement *CC* *tostare unicamente*,
torréfier un peu *LEP* *tostare un poco*;
torsader [tɔrsade] *v.tr.* rouler, mettre quelque chose en torsade, *avvolgere a treccia*.
torsader bien *CC* *avvolgere bene a treccia*,
torsader d'abord *CVF* *avvolgere dapprima a treccia*,
torsader délicatement *CA* *avvolgere delicatamente a treccia*,
torsader doucement *CC* *avvolgere dolcemente a treccia*,
torsader ensuite *LEP* *avvolgere poi a treccia*,
torsader légèrement *CVF* *avvolgere leggermente a treccia*,
torsader les extrémités d'un rouleau de pâte *CA* *avvolgere a treccia le estremità di un rotolino di pasta*,
torsader parfaitement *LEP* *avvolgere perfettamente a treccia*,
torsader soigneusement *CC* *avvolgere accuratamente a treccia*;
tortiller [tɔrtije] *v.tr.* v. manger
tortorer [tɔrtɔre] *v.tr.* v. manger
toster [toste] *v.tr.* (*fr. ant.*) v. toaster
toucher [tuʃe] *v.tr.* entrer en contact avec quelque chose, *toccare, aderire*.
touiller [tuje] *v.tr.* v. mélanger
tourer [ture] *v.tr.* technique de pliages qui s'applique au travail de la pâte feuilletée, *lavorare, tirare la pasta sfoglia*.
tourer délicatement *CC* *lavorare delicatamente*,
tourer la pâte feuilletée *LEP* *lavorare la pasta sfoglia*,
tourer préalablement *LEP* *lavorare prima di tutto*,

tourer soigneusement *CC* *lavorare accuratamente*;
tourner [turne] *v.tr.* 1. remuer en rond une matière, un liquide, *girare, mescolare*.
tourner au fouet à main *GLC* *mescolare con la frusta a mano*,
tourner aussitôt *LEP* *mescolare subito*,
tourner avec précaution *GLC* *mescolare con precauzione*,
tourner avec une cuillère *LCR* *mescolare con un cucchiaino*,
tourner constamment *LEP* *mescolare costantemente*,
tourner dans tous les sens *LCR* *mescolare in tutti i sensi*,
tourner délicatement *CC* *mescolare delicatamente*,
tourner des pièces de viande *LCR* *girare dei pezzi di carne*,
tourner doucement *CVF* *mescolare dolcemente*,
tourner énergiquement *GLC* *mescolare energicamente*,
tourner la salade *GLC* *girare l'insalata*,
tourner légèrement *CA* *mescolare leggermente*,
tourner pendant un certain temps *CA* *mescolare per un certo tempo*,
tourner plusieurs fois *GLC* *girare più volte*,
tourner pour amalgamer *LCR* *mescolare per amalgamare*,
tourner rapidement *GLC* *mescolare rapidamente*,
tourner régulièrement *GLC* *mescolare regolarmente*,
tourner sans arrêt *CVF* *mescolare senza sosta*,
tourner souvent *LCR* *mescolare spesso*,
tourner toujours *GLC* *mescolare sempre*,
tourner toujours dans le même sens *GLC* *mescolare sempre nel stesso senso*,
tourner une sauce *LCR* *mescolare una salsa*,
tourner un mélange *GLC* *mescolare un miscuglio*,
tourner vigoureusement *GLC* *mescolare vigorosamente*,
tourner vivement *LCR* *mescolare vivamente*;

2. donner à un légume une forme arrondie, régulière, à l'aide d'un couteau d'office, **tornire**.

tourner auparavant **CA** *tornire prima*,

tourner aussi **LEP** *tornire anche*,

tourner d'abord **CC** *tornire dapprima*,

tourner délicatement **LEP** *tornire delicatamente*,

tourner des carottes **GLC** *tornire delle carote*,

tourner des têtes de champignons **LCR** *tornire delle teste di funghi*,

tourner préalablement **CC** *tornire prima di tutto*;

tourner [turne] **v.intr.** se corrompre, s'altérer, devenir aigre, **inacidirsi**, **impazzire**, **impazzare**, **andare a male**.

la crème tourne **GLC** *la crema impazzisce*;

tracer [trase] **v.tr.** représenter une ligne, un dessin par des traits sur une surface, **tracciare**, **disegnare**.

tracer attentivement **CVF** *disegnare attentamente*,

tracer auparavant **CA** *disegnare prima*,

tracer bien **CC** *disegnare bene*,

tracer d'abord **LEP** *disegnare dapprima*,

tracer délicatement **GLC** *disegnare delicatamente*,

tracer des rayures sur la pâte avec une fourchette **LCR** *disegnare delle righe sulla pasta con una forchetta*,

tracer directement **LEP** *disegnare direttamente*,

tracer doucement **GLC** *disegnare dolcemente*,

tracer finement **CVF** *disegnare finemente*,

tracer légèrement **CC** *disegnare leggermente*,

tracer lentement **LEP** *disegnare lentamente*,

tracer minutieusement **CA** *disegnare minuziosamente*,

tracer parfaitement **LEP** *disegnare perfettamente*,

tracer soigneusement **CC** *disegnare accuratamente*,

tracer sur une pâte des motifs en losanges ou en rosaces **GLC** *disegnare su una pasta delle decorazioni a forma di losanga o a forma di rosone*;

trancher [trãʃe] **v.tr.** couper un aliment en morceaux d'épaisseur fine, **tagliare a fette**, **a pezzi**, **scalcare**.

trancher auparavant **CVF** *tagliare prima*,

trancher bien **CA** *tagliare bene*,

trancher correctement **CC** *tagliare correttamente*,

trancher d'abord **LEP** *tagliare dapprima*,

trancher délicatement **LEP** *tagliare delicatamente*,

trancher directement **CA** *tagliare direttamente*,

trancher doucement **CVF** *tagliare dolcemente*,

trancher également **CC** *tagliare ugualmente*,

trancher en biais **LEP** *scalcare obliquamente*,

trancher en biseau **LCR** *scalcare di sbieco*,

trancher en rondelles **LEP** *tagliare a rondelle*,

trancher ensemble **CVF** *tagliare insieme*,

trancher ensuite **CC** *tagliare poi*,

trancher entièrement **CA** *tagliare interamente*,

trancher éventuellement **CVF** *tagliare eventualmente*,

trancher finement **CC** *tagliare finemente*,

trancher grossièrement **CA** *tagliare grossolanamente*,

trancher immédiatement **CC** *tagliare immediatamente*,

trancher légèrement **LEP** *tagliare leggermente*,

trancher le pied d'un champignon au ras du chapeau **GLC** *tagliare il piede d'un fungo alla base del cappello*,

trancher parfaitement **CVF** *tagliare perfettamente*,

trancher préalablement **LEP** *tagliare prima di tutto*,

trancher rapidement **CC** *tagliare rapidamente*,

trancher soigneusement **CC** *tagliare accuratamente*,

trancher toujours **LEP** *tagliare sempre*,

trancher une farce **CVF** *tagliare una farcia*,

trancher un concombre en rondelles **LCR** *tagliare un cetriolo in rondelle*,

trancher une orange **CA** *tagliare un'arancia*,

trancher un gâteau en deux dans l'épaisseur **CA** *tagliare la torta in due nello spessore*,

trancher uniquement *cvf* *tagliare unicamente*,
trancher un peu *cc* *tagliare un poco*,
trancher un rôti *cvf* *tagliare un arrosto*;

transformer (se) [sətrɑ̃sfoʁme]

v.pron.intr. changer de nature, passer à un nouvel état, **trasformarsi**.

éviter que des poissons ne se transforme en bouillie *lcr* *evitare che i pesci si trasformino in poltiglia*,

le sucre se transforme en caramel *glc* *lo zucchero si trasforma in caramello*,

se transformer aussitôt *cvf* *trasformarsi subito*,

se transformer complètement *ca* *trasformarsi completamente*,

se transformer directement *cc* *trasformarsi direttamente*,

se transformer également *lep* *trasformarsi ugualmente*,

se transformer ensuite *cc* *trasformarsi poi*,

se transformer entièrement *glc* *trasformarsi interamente*,

se transformer éventuellement *lcr* *trasformarsi eventualmente*,

se transformer immédiatement *cvf* *trasformarsi immediatamente*,

se transformer rapidement *glc* *trasformarsi rapidamente*,

se transformer souvent *ca* *trasformarsi spesso*,

se transformer toujours *cc* *trasformarsi sempre*;

transvaser [trɑ̃svaze] *v.tr.* faire passer d'un récipient dans un autre, **travasare**.

transvaser attentivement *glc* *travasare attentamente*,

transvaser auparavant *cvf* *travasare prima*,

transvaser aussi *ca* *travasare anche*,

transvaser aussitôt *lep* *travasare subito*,

transvaser avant *lep* *travasare prima*,

transvaser complètement *lep* *travasare completamente*,

transvaser d'abord *ca* *travasare dapprima*,

transvaser dans une casserole *lcr* *travasare in una casseruola*,

transvaser dans une marmite *cvf* *travasare in una marmitta*,

transvaser dans un plat chaud *glc* *travasare in un piatto caldo*,

transvaser dans un saladier *lcr* *travasare in una insalatiera*,

transvaser délicatement *ca* *travasare delicatamente*,

transvaser directement *cvf* *travasare direttamente*,

transvaser doucement *ca* *travasare dolcemente*,

transvaser également *glc* *travasare ugualmente*,

transvaser en saucière *lcr* *travasare in salsiera*,

transvaser ensuite *ca* *travasare poi*,

transvaser entièrement *lep* *travasare interamente*,

transvaser éventuellement *glc* *travasare eventualmente*,

transvaser immédiatement *cvf* *travasare immediatamente*,

transvaser la soupe dans une soupière *glc* *travasare la zuppa in una zuppiera*,

transvaser légèrement *lep* *travasare leggermente*,

transvaser lentement *ca* *travasare lentamente*,

transvaser parfaitement *glc* *travasare perfettamente*,

transvaser partiellement *lep* *travasare in parte*,

transvaser préalablement *lep* *travasare prima di tutto*,

transvaser rapidement *glc* *travasare rapidamente*,

transvaser soigneusement *ca* *travasare accuratamente*,

transvaser toujours *cvf* *travasare sempre*,

transvaser uniquement *lep* *travasare unicamente*

travailler [travaje] *v.intr.* subir l'effet de la fermentation, **subire gli effetti della fermentazione**.

travailler [travaje] *v.tr.* incorporer les substances qui doivent les composer à une pâte, une sauce, jusqu'à ce qu'elles soient bien amalgamées, *lavorare una pasta, una salsa.*
travailler à la main *LCR lavorare a mano,*
travailler à la spatule *GLC lavorare con la spatola,*
travailler auparavant *CVF lavorare prima,*
travailler aussi *CA lavorare anche,*
travailler aussitôt *CC lavorare subito,*
travailler avant *LEP lavorare prima,*
travailler avec un batteur-mélangeur *LCR lavorare con un frullino elettrico,*
travailler bien *CC lavorare bene,*
travailler brièvement *LEP lavorare brevemente,*
travailler d'abord *CC lavorare dapprima,*
travailler délicatement *GLC lavorare delicatamente,*
travailler des ingrédients avec une cuillère en bois *LCR lavorare degli ingredienti con un cucchiaino di legno,*
travailler des œufs au fouet *GLC lavorare delle uova con la frusta,*
travailler directement *CC lavorare direttamente,*
travailler doucement *CC lavorare dolcemente,*
travailler du beurre en pommade *LCR lavorare del burro a pomata,*
travailler du fromage blanc à la spatule *GLC lavorare del formaggio bianco con la spatola,*
travailler énergiquement *LEP lavorare energicamente,*
travailler également *CVF lavorare ugualmente,*
travailler encore *CA lavorare ancora,*
travailler ensemble *CA lavorare insieme,*
travailler ensuite *GLC lavorare poi,*
travailler éventuellement *CVF lavorare eventualmente,*
travailler facilement *GLC lavorare facilmente,*
travailler fermement *GLC lavorare fermamente,*
travailler immédiatement *CC lavorare immediatamente,*
travailler légèrement *GLC lavorare leggermente,*

travailler lentement *LCR lavorare lentamente,*
travailler parfaitement *GLC lavorare perfettamente,*
travailler pendant un certain temps *LEP lavorare per un certo tempo,*
travailler préalablement *CVF lavorare prima di tutto,*
travailler principalement *CA lavorare principalmente,*
travailler progressivement *LEP lavorare progressivamente,*
travailler rapidement *CVF lavorare rapidamente,*
travailler régulièrement *CC lavorare regolarmente,*
travailler séparément *LEP lavorare separatamente,*
travailler seulement *CA lavorare solamente,*
travailler soigneusement *CVF lavorare accuratamente,*
travailler sommairement *LEP lavorare sommariamente,*
travailler souvent *CC lavorare spesso,*
travailler suffisamment *LEP lavorare sufficientemente,*
travailler sur glace *LCR lavorare su ghiaccio,*
travailler toujours *CC lavorare sempre,*
travailler trop *CC lavorare troppo,*
travailler une farce *CC lavorare una farcia,*
travailler une morue pilée avec de l'huile d'olive et du lait pour faire une brandade *LCR lavorare con olio d'oliva e latte un baccalà pestato per farne una brandade,*
travailler une pâte du bout des doigts *LCR lavorare una pasta con la punta delle dita,*
travailler une pâte rapidement *GLC lavorare una pasta rapidamente,*
travailler une préparation *GLC lavorare un preparato,*
travailler uniformément *CVF lavorare uniformemente,*
travailler uniquement *CA lavorare unicamente,*
travailler un mélange *CA lavorare un miscuglio,*
travailler un peu *CC lavorare un poco,*

travailler vigoureusement *LEP lavorare vigorosamente,*

travailler vivement *LEP lavorare vivamente;*

tremper [trâpe] *v.tr.* **1.** plonger quelque chose dans un liquide, *inzuppare, ammolare, intridere, immergere, mettere a bagno, imbevère.*

tremper abondamment *CVF inzuppare abbondantemente,*

tremper assez *CA intridere abbastanza,*

tremper auparavant *CC intridere prima,*

tremper aussi *LEP intridere anche,*

tremper aussitôt *CVF intridere subito,*

tremper avant *CA inzuppare prima,*

tremper beaucoup *LEP inzuppare molto,*

tremper bien *CC intridere bene,*

tremper brièvement *CVF intridere brevemente,*

tremper complètement *CA inzuppare completamente,*

tremper continuellement *CC intridere continuamente,*

tremper d'abord *LEP intridere dapprima,*

tremper dans la chapelure *CA intridere nel pangrattato,*

tremper dans le caramel *GLC inzuppare nel caramello,*

tremper dans une pâte à frire *LCR intridere in una pastella,*

tremper de la mie de pain dans le lait *LEP inzuppare della mollica di pane nel latte,*

tremper délicatement *LEP intridere delicatamente,*

tremper de l'orge dans l'eau tiède *GLC intridere dell'orzo nell'acqua tiepida,*

tremper des champignons secs dans l'eau tiède *GLC intridere dei funghi secchi nell'acqua tiepida,*

tremper des escalopes dans l'œuf battu *LCR inzuppare delle scaloppine nell'uovo battuto,*

tremper des haricots dans une jatte d'eau *LCR inzuppare dei fagioli in una ciotola d'acqua,*

tremper des pois cassés *LCR inzuppare dei piselli secchi,*

tremper des pois chiches dans l'eau *GLC inzuppare dei ceci nell'acqua,*

tremper des mouillettes dans un œuf à la coque *LCR inzuppare dei bastoncini di pane in un uovo alla coque,*

tremper des pruneaux dans l'eau *GLC inzuppare delle prugne secche nell'acqua,*

tremper des raisins secs *CVF inzuppare dell'uva passa,*

tremper directement *CC inzuppare direttamente,*

tremper doucement *CA inzuppare dolcemente,*

tremper également *CVF inzuppare ugualmente,*

tremper encore *LEP inzuppare ancora,*

tremper ensemble *CC inzuppare insieme,*

tremper ensuite *CC inzuppare poi,*

tremper entièrement *CVF inzuppare interamente,*

tremper éventuellement *CA inzuppare eventualmente,*

tremper excessivement *LEP inzuppare eccessivamente,*

tremper fréquemment *CC inzuppare frequentemente,*

tremper immédiatement *CA inzuppare immediatamente,*

tremper la gélatine dans l'eau tiède *GLC inzuppare la gelatina nell'acqua tiepida,*

tremper largement *CVF inzuppare largamente,*

tremper légèrement *GLC inzuppare leggermente,*

tremper longtemps *CC inzuppare tanto tempo,*

tremper longuement *CC inzuppare a lungo,*

tremper parfaitement *LEP inzuppare perfettamente,*

tremper partiellement *LEP intridere in parte,*

tremper pendant un certain temps *LEP inzuppare per un certo tempo,*

tremper préalablement *CC inzuppare prima di tutto,*

tremper principalement *CA principalmente,*

tremper rapidement *CVF inzuppare rapidamente,*

tremper séparément *LCR inzuppare separatamente,*

tremper seulement *CA intridere solamente,*

tremper soigneusement *LEP intridere accuratamente,*

tremper souvent cc *spesso*,
tremper successivement GLC *intridere successivamente*,
tremper suffisamment LEP *intridere sufficientemente*,
tremper toujours CA *intridere sempre*,
tremper une crépine dans l'eau LCR *inzuppare una rete nell'acqua*,
tremper uniformément cc *intridere uniformemente*,
tremper uniquement CVF *intridere unicamente*,
tremper un peu cc *intridere un poco*,
tremper un stockfish dans l'eau froide pour 4 jours LCR *inzuppare uno stoccafisso nell'acqua fredda per 4 giorni*;
2. mélanger un liquide, une boisson avec de l'eau, **annacquare**.
tremper éventuellement cc *annacquare eventualmente*,
tremper légèrement LEP *annacquare leggermente*,
tremper le vin LEP *annacquare il vino*,
tremper un peu cc *annacquare un poco*;
3. imbiber un gâteau d'un alcool, d'un sirop, etc, **inumidire**, **inzuppare un dolce con uno sciroppo**, **un liquore**.
tremper abondamment CVF *inzuppare abbondantemente*,
tremper auparavant cc *inzuppare prima*,
tremper aussitôt CA *inzuppare subito*,
tremper avant LEP *inzuppare prima*,
tremper avec du sirop des savarins LCR *inzuppare dei savarin con dello sciroppo*,
tremper beaucoup LEP *inzuppare molto*,
tremper bien CA *inzuppare bene*,
tremper complètement GLC *inzuppare completamente*,
tremper d'abord CA *inzuppare dapprima*,
tremper dans le café cc *inzuppare nel caffè*,
tremper dans le chocolat LEP *inzuppare nel cioccolato*,
tremper dans le lait CA *inzuppare nel latte*,
tremper dans le miel LEP *inzuppare nel miele*,
tremper des babas de rhum LCR *inzuppare dei babà con del rum*,

tremper délicatement CVF *inzuppare delicatamente*,
tremper directement CA *inzuppare direttamente*,
tremper doucement GLC *inzuppare dolcemente*,
tremper également cc *inzuppare ugualmente*,
tremper encore LEP *inzuppare ancora*,
tremper ensuite CVF *inzuppare poi*,
tremper entièrement CA *inzuppare interamente*,
tremper éventuellement GLC *inzuppare eventualmente*,
tremper excessivement cc *inzuppare eccessivamente*,
tremper immédiatement LEP *inzuppare immediatamente*,
tremper largement CVF *inzuppare largamente*,
tremper légèrement CA *inzuppare leggermente*,
tremper longuement LEP *inzuppare a lungo*,
tremper parfaitement GLC *inzuppare perfettamente*,
tremper préalablement cc *inzuppare prima di tutto*,
tremper principalement LEP *inzuppare principalmente*,
tremper rapidement CVF *inzuppare rapidamente*,
tremper régulièrement LEP *inzuppare regolarmente*,
tremper seulement CA *inzuppare solamente*,
tremper soigneusement cc *inzuppare accuratamente*,
tremper suffisamment GLC *inzuppare sufficientemente*,
tremper toujours CVF *inzuppare sempre*,
tremper trop LEP *inzuppare troppo*,
tremper un gâteau CVF *inzuppare una torta*,
tremper uniformément LEP *inzuppare uniformemente*,
tremper uniquement cc *inzuppare unicamente*,
tremper un peu CA *inzuppare un poco*;

tremper [trâpe] *v.intr.* être plongé dans un liquide un certain temps, **ammollare**, **restare a macero**.

mettre des haricots à tremper **GLC** *mettere dei fagioli ad ammolare*,

tremper dans l'eau froide **LCR** *ammollare nell'acqua fredda*,

tremper pendant un certain temps **CVF** *ammollare per un certo tempo*;

tremper la soupe [trâpe la sup] *v.tr.* verser le bouillon sur les tranches de pain, **versare il brodo sulle fette di pane**.

trier [trije] *v.tr.* séparer, dans un ensemble de choses, ce que l'on doit conserver de ce que l'on doit éliminer, monder, parer, **mondare**.

trier attentivement **CVF** *mondare attentamente*,

trier auparavant **CC** *mondare prima*,

trier aussi **CA** *mondare anche*,

trier aussitôt **LEP** *mondare subito*,

trier avant **LEP** *mondare prima*,

trier bien **CVF** *mondare bene*,

trier correctement **CC** *mondare correttamente*,

trier d'abord **CA** *mondare dapprima*,

trier délicatement **LEP** *mondare delicatamente*,

trier également **CC** *mondare ugualmente*,

trier ensuite **CVF** *mondare poi*,

trier éventuellement **LEP** *mondare eventualmente*,

trier la salade **GLC** *mondare l'insalata*,

trier les blettes **LCR** *mondare le bietole*,

trier les épinards **GLC** *mondare gli spinaci*,

trier les framboises **GLC** *mondare i lamponi*,

trier les haricots verts **GLC** *mondare i fagiolini*,

trier les légumes **LCR** *mondare le verdure*,

trier les lentilles **GLC** *mondare le lenticchie*,

trier les mûres **GLC** *mondare le more*,

trier les pissenlits **GLC** *mondare i soffioni*,

trier les tiges de mauve **GLC** *mondare i gambi di malva*,

trier l'oseille **LCR** *mondare l'acetosa*,

trier parfaitement **CC** *mondare perfettamente*,

trier préalablement **CA** *mondare prima di tutto*,

trier soigneusement **GLC** *mondare accuratamente*;

tripler [triple] *v.intr.* devenir triple, **triplicare**, **triplicarsi**.

la pâte triple de volume **GLC** *la pasta triplica di volume*;

triturer [trityre] *v.tr.* réduire une substance en poudre ou en pâte par écrasement, **triturare**, **tritare**.

triturer auparavant **GLC** *triturare prima*,

triturer aussi **CC** *triturare anche*,

triturer bien **CA** *triturare bene*,

triturer complètement **LEP** *triturare completamente*,

triturer d'abord **CVF** *triturare dapprima*,

triturer délicatement **CC** *tritare delicatamente*,

triturer des amandes **CA** *tritare delle mandorle*,

triturer des noix **CVF** *tritare delle noci*,

triturer des olives **CA** *tritare delle olive*,

triturer directement **CC** *tritare direttamente*,

triturer ensemble **LEP** *tritare insieme*,

triturer ensuite **CVF** *tritare poi*,

triturer entièrement **LEP** *tritare interamente*,

triturer l'ail **CA** *tritare l'aglio*,

triturer la viande **CC** *tritare la carne*,

triturer le persil **CVF** *tritare il prezzemolo*,

triturer les biscuits presque en poudre **LEP** *tritare i biscotti quasi in polvere*,

triturer l'oignon **CA** *tritare la cipolla*,

triturer parfaitement **CC** *tritare perfettamente*,

triturer pendant un certain temps **CVF** *tritare per un determinato tempo*,

triturer préalablement **LEP** *tritare prima di tutto*,

triturer soigneusement **GLC** *tritare accuratamente*,

triturer uniquement **CC** *tritare unicamente*;

tronçonner [trɔ̃sɔne] *v.tr.* couper un aliment en morceaux, **tranciare**, **tagliare a pezzi**.

tronçonner attentivement **CC** *tranciare attentamente*,

tronçonner auparavant **GLC** *tranciare prima*,

tronçonner aussi **CA** *tranciare anche*,

tronçonner d'abord *CVF tranciare dapprima*,
tronçonner délicatement *CC tagliare delicatamente a pezzi*,
tronçonner des carottes *LCR tagliare a pezzi delle carote*,
tronçonner des haricots *CC tagliare a pezzi dei fagioli*,
tronçonner des langoustes *LCR tagliare delle aragoste a pezzi*,
tronçonner des légumes *LCR tagliare a pezzi delle verdure*,
tronçonner des poireaux *GLC tagliare a pezzi dei porri*,
tronçonner directement *CA tranciare direttamente*,
tronçonner également *CC tranciare ugualmente*,
tronçonner ensemble *CA tranciare insieme*,
tronçonner ensuite *CVF tranciare poi*,
tronçonner entièrement *LEP tranciare interamente*,
tronçonner grossièrement *CC tranciare grossolanamente*,
tronçonner immédiatement *CA tranciare immediatamente*,
tronçonner parfaitement *CVF tranciare perfettamente*,
tronçonner préalablement *LEP tranciare prima di tutto*,
tronçonner rapidement *GLC tranciare rapidamente*,
tronçonner régulièrement *CC tranciare regolarmente*,
tronçonner soigneusement *CA tranciare accuratamente*,
tronçonner une anguille *LEP tranciare un'anguilla*,
tronçonner une lamproie *GLC tranciare una lampreda*,
tronçonner un poisson *LCR tranciare un pesce*;
trousser [truse] *v.tr.* assujettir les membres de volailles ou gibier à plume, [accoscicare](#), [preparare pollame per la cottura](#).
trousser auparavant *GLC accoscicare prima*,
trousser bien *CVF accoscicare bene*,

trousser correctement *CA accoscicare correttamente*,
trousser d'abord *LEP accoscicare dapprima*,
trousser délicatement *CC accoscicare delicatamente*,
trousser des bécasses *LCR accoscicare delle beccacce*,
trousser des pigeons *GLC accoscicare dei piccioni*,
trousser ensuite *CVF accoscicare poi*,
trousser parfaitement *CA accoscicare perfettamente*,
trousser préalablement *LEP accoscicare prima di tutto*,
trousser soigneusement *GLC accoscicare accuratamente*,
trousser un canard *CC accoscicare un'anatra*,
trousser un chapon *CVF accoscicare un cappone*,
trousser une poularde *CA accoscicare una pollastra*,
trousser une poule *LEP accoscicare una gallina*,
trousser une volaille *LEP accoscicare un pollame*,
trousser un faisan *CC accoscicare un fagiano*,
trousser un poulet *CVF accoscicare un pollo*;
truffer [tryfe] *v.tr.* garnir un mets de truffes, [tartufare](#).
truffer auparavant *CC tartufare prima*,
truffer d'abord *LEP tartufare dapprima*,
truffer délicatement *GLC tartufare delicatamente*,
truffer ensuite *CC tartufare poi*,
truffer préalablement *LEP tartufare prima di tutto*,
truffer soigneusement *LEP tartufare accuratamente*,
truffer un appareil *LCR tartufare un preparato*,
truffer un chapon *LEP tartufare un cappone*,
truffer une dinde *LEP tartufare una tacchina*,
truffer une farce *GLC tartufare una farcia*,
truffer un faisan *CC tartufare un fagiano*,
truffer un foie gras *GLC tartufare un foie gras*;
turbiner [tyrbine] *v.tr.* faire prendre une crème glacée ou un sorbet en sorbetière, [far](#)

prendere un semifreddo alla crema o un sorbetto in una sorbettiera.

turbiner aussitôt **GLC** *far prendere subito in sorbettiera,*

turbiner directement **LEP** *far prendere direttamente in sorbettiera,*

turbiner ensemble **CC** *far prendere insieme in sorbettiera,*

turbiner ensuite **CA** *far prendere poi in sorbettiera,*

turbiner parfaitement **GLC** *far prendere perfettamente in sorbettiera,*

turbiner pendant un certain temps **LEP** *far prendere in sorbettiera per un determinato tempo,*

turbiner une crème **CC** *far prendere una crema in sorbettiera,*

turbiner une glace **CA** *far prendere un gelato in sorbettiera,*

turbiner un mélange **CC** *far prendere un miscuglio in sorbettiera,*

turbiner une préparation **GLC** *far prendere un preparato in sorbettiera,*

turbiner un sorbet **LEP** *far prendere un sorbetto in sorbettiera;*

U

unifier [ynifje] *v.tr.* réunir des éléments pour en faire un tout homogène, *unificare*.

unifier auparavant *GLC unificare prima*,

unifier bien *LEP unificare bene*,

unifier délicatement *LEP unificare delicatamente*,

unifier ensuite *CC unificare poi*,

unifier immédiatement *CC unificare immediatamente*,

unifier parfaitement *LEP unificare perfettamente*,

unifier soigneusement *CC unificare accuratamente*,

unifier un mélange *GLC unificare un miscuglio*;

upériser [yperize] *v.tr.* soumettre à l'upérisation, *uperizzare*.

upériser le lait *LEP uperizzare il latte*;

utiliser [ytilize] *v.tr.* employer, faire usage de, *utilizzare, adoperare*.

utiliser après *LEP utilizzare dopo*,

utiliser aussitôt *GLC utilizzare subito*,

utiliser bien *CA utilizzare bene*,

utiliser correctement *CVF utilizzare correttamente*,

utiliser d'abord *CC utilizzare dapprima*,

utiliser délicatement *CC utilizzare delicatamente*,

utiliser des épinards surgelés *CC adoperare degli spinaci surgelati*,

utiliser des moules en silicone *CA utilizzare degli stampi di silicone*,

utiliser des marrons frais *GLC adoperare delle castagne fresche*,

utiliser directement *CC adoperare direttamente*,

utiliser du vinaigre de riz *CVF adoperare dell'aceto di riso*,

utiliser également *CA adoperare ugualmente*,

utiliser ensuite *CVF adoperare poi*,

utiliser entièrement *LEP adoperare interamente*,

utiliser éventuellement *CC adoperare eventualmente*,

utiliser facilement *CC adoperare facilmente*,

utiliser frais *LEP utilizzare fresco*,

utiliser parfaitement *CVF adoperare perfettamente*,

utiliser préalablement *CA adoperare prima di tutto*,

utiliser préférablement *GLC adoperare preferibilmente*,

utiliser principalement *LEP adoperare principalmente*,

utiliser progressivement *CVF adoperare progressivamente*,

utiliser rapidement *CA adoperare rapidamente*,

utiliser régulièrement *LEP adoperare regolarmente*,

utiliser séparément *CC adoperare separatamente*,

utiliser seulement *CVF adoperare solamente*,

utiliser soigneusement *CC adoperare accuratamente*,

utiliser souvent *CC adoperare spesso*,

utiliser suffisamment *CVF adoperare sufficientemente*,

utiliser toujours *CA sempre*,

utiliser un batteur électrique *GLC adoperare un frullino elettrico*,

utiliser un couteau *GLC adoperare un coltello*,

utiliser une cuillère *GLC adoperare un cucchiaio*,

utiliser une écumoire *LEP adoperare una schiumaiola*,

utiliser une fourchette *GLC adoperare una forchetta*,

utiliser une spatule en bois *CC adoperare una spatola di legno*,

utiliser uniquement **LEP** *adoperare unicamente,*
utiliser un mixeur **GLC** *adoperare un frullatore*
elettrico,
utiliser un peu **CA** *adoperare un poco;*

V

vaniller [vanije] *v.tr.* parfumer à la vanille, additionner de vanille, donner un goût de vanille, *aromatizzare alla vaniglia*.

vaniller auparavant *LEP aromatizzare prima alla vaniglia*,

vaniller bien *LEP aromatizzare bene alla vaniglia*,

vaniller du sucre *cc aromatizzare dello zucchero con vaniglia*,

vaniller la crème *LEP aromatizzare la crema con vaniglia*,

vaniller légèrement *cc aromatizzare leggermente alla vaniglia*,

vaniller un peu *LEP aromatizzare un poco alla vaniglia*;

vanner [vane] *v.tr.* remuer, fouetter une sauce, une crème pour éviter la formation d'une peau au moment de son refroidissement, *sbattere una crema, una salsa per evitare la formazione di una pellicola superficiale*.

chauffer en vannant *GLC riscaldare sbattendo*,

vanner à la spatule *LEP sbattere con la spatola*,

vanner avec une cuillère de bois *cc sbattere con un cucchiaio di legno*,

vanner continuellement *CVF sbattere continuamente*,

vanner délicatement *LEP sbattere delicatamente*,

vanner doucement *CA sbattere dolcemente*,

vanner la crème *GLC sbattere la crema*,

vanner la sauce *cc sbattere la salsa*,

vanner régulièrement *CA sbattere regolarmente*

vaporiser [vapɔʀize] *v.tr.* disperser un liquide en gouttelettes fines, *vaporizzare*.

vaporiser bien *LEP vaporizzare bene*,

vaporiser de citron *cc vaporizzare con limone*,

vaporiser délicatement *LEP vaporizzare delicatamente*,

vaporiser de vinaigre balsamique *LEP vaporizzare con aceto balsamico*,

vaporiser de vinaigrette *LEP vaporizzare con vinaigrette*,

vaporiser d'huile *LEP vaporizzare con olio*,

vaporiser ensuite *cc vaporizzare poi*,

vaporiser largement *cc vaporizzare largamente*,

vaporiser la salade *LEP vaporizzare l'insalata*,

vaporiser légèrement *cc vaporizzare leggermente*,

vaporiser suffisamment *cc vaporizzare sufficientemente*,

vaporiser un peu *LEP vaporizzare un poco*;

veiller [veje] *v.intr.* faire en sorte que, prendre garde à, *vigilare, badare, fare attenzione*.

veiller absolument *CA vigilare assolutamente*,

veiller à ce que la température ne dépasse pas 15° *GLC badare a che la temperatura non superi i 15°*,

veiller à ce que le lait ne déborde pas *GLC vigilare che il latte non trabocchi*,

veiller à ce que une préparation ne s'attache pas *LCR fare attenzione a che una preparato non si attacchi*,

veiller à ne pas déchirer la peau d'un poisson *GLC badare a non strappare la pelle di un pesce*,

veiller à rendre l'omelette légère *LCR fare attenzione a rendere l'omelette leggera*,

veiller attentivement *CVF vigilare attentamente*,

veiller bien *cc vigilare bene*,

veiller continuellement *LEP vigilare continuamente*,

veiller également *cc vigilare ugualmente*,

veiller ensuite *LEP vigilare poi*,

veiller éventuellement **CC** *vigilare eventualmente,*
veiller méticuleusement **LEP** *vigilare meticolosamente,*
veiller principalement **LEP** *vigilare principalmente,*
veiller régulièrement **GLC** *vigilare regolarmente,*
veiller toujours **CC** *vigilare sempre,*
veiller uniquement **CVF** *vigilare unicamente;*
ventiler [võtîle] **v.tr.** aérer, rafraîchir, renouveler l'air par différents moyens, *ventilare.*
ventiler énergiquement **LEP** *ventilare energicamente,*
ventiler éventuellement **CC** *ventilare eventualmente,*
ventiler la braise **LEP** *ventilare la brace,*
ventiler légèrement **CC** *ventilare leggermente,*
ventiler toujours **LEP** *ventilare sempre*
ventiler avec un carton **GLC** *ventilare con un cartone;*
vérifier [verifje] **v.tr.** contrôler, s'assurer que, *verificare, controllare.*
vérifier attentivement **LEP** *controllare attentamente,*
vérifier au besoin **LCR** *controllare all'occorrenza,*
vérifier auparavant **CC** *controllare prima,*
vérifier aussitôt **CC** *controllare subito,*
vérifier avant **CVF** *controllare prima,*
vérifier avec la main **GLC** *controllare con la mano,*
vérifier avec un thermomètre **GLC** *controllare con un termometro,*
vérifier bien **CC** *controllare bene,*
vérifier d'abord **CVF** *controllare dapprima,*
vérifier délicatement **CA** *controllare delicatamente,*
vérifier directement **CA** *controllare direttamente,*
vérifier également **GLC** *controllare anche,*
vérifier encore **CC** *controllare ancora,*
vérifier ensuite **LEP** *controllare poi,*
vérifier éventuellement **CA** *controllare eventualmente,*

vérifier immédiatement **CVF** *controllare immediatamente,*
vérifier la coloration de la première face avant de retourner la pièce de viande **GLC** *controllare la colorazione del primo lato prima di girare il pezzo di carne,*
vérifier la consistance **CVF** *verificare la consistenza,*
vérifier la cuisson **LCR** *verificare la cottura,*
vérifié la densité avec le pèse-sirop **GLC** *controllare la densità con un termometro da cucina,*
vérifier l'à point de cuisson **GLC** *controllare la cottura a puntino,*
vérifier l'assaisonnement **GLC** *controllare il condimento,*
vérifier la température **LEP** *controllare la temperatura,*
vérifier l'avancement de la cuisson **CA** *controllare l'avanzamento della cottura,*
vérifier le niveau du bouillon **GLC** *controllare il livello del brodo,*
vérifier les degrés à l'aide du pèse-sirop **GLC** *controllare i gradi aiutandosi con il pesa-sciroppo,*
vérifier parfaitement **LEP** *controllare perfettamente,*
vérifier que le sirop nappe bien la cuillère **LCR** *controllare che lo sciroppo nappi bene il cucchiaino,*
vérifier rapidement **LEP** *controllare rapidamente,*
vérifier régulièrement **GLC** *controllare regolarmente,*
vérifier soigneusement **CC** *controllare accuratamente,*
vérifier souvent **CVF** *controllare spesso,*
vérifier toujours **CA** *controllare sempre;*
vernisser [vernise] **v.tr.** dorer le dessus d'une pâte avec du jaune d'œuf, *dorare la superficie di una pasta con del tuorlo d'uovo.*
vernisser au pinceau **GLC** *dorare la superficie della pasta con del tuorlo d'uovo tramite un pennello,*

vern timer complètement **LEP** *dorare completamente la superficie della pasta con del tuorlo d'uovo,*

vern timer entièrement **LEP** *dorare interamente la superficie della pasta con del tuorlo d'uovo,*

vern timer légèrement **LEP** *dorare leggermente la superficie della pasta con del tuorlo d'uovo,*

vern timer soigneusement **GLC** *dorare accuratamente la superficie della pasta con del tuorlo d'uovo;*

verser [VERSE] **v.tr.** faire couler un liquide, une substance en penchant le récipient où il est contenu, **versare, meschere.**

verser à la louche **GLC** *versare con il mestolo,*

verser alors **LCR** *versare allora,*

verser alternativement **LCR** *versare alternativamente,*

verser assez **CC** *versare abbastanza,*

verser attentivement **CA** *versare attentamente,*

verser auparavant **CVF** *versare prima,*

verser aussi **CC** *versare anche,*

verser aussitôt **LEP** *versare subito,*

verser avant **LEP** *versare prima,*

verser beaucoup **LEP** *versare molto,*

verser circulairement **LCR** *versare circolarmente,*

verser complètement **CC** *versare completamente,*

verser continuellement **CA** *versare continuamente,*

verser correctement **CA** *correttamente,*

verser d'abord **GLC** *versare dapprima,*

verser dans des coupelles **CVF** *versare in coppette,*

verser dans un bol **GLC** *versare in una ciotola,*

verser dans un chinois **GLC** *versare in un passino,*

verser dans une casserole **GLC** *versare in una casseruola,*

verser dans une passoire **LCR** *versare in un colino,*

verser dans une poêle **GLC** *versare in una padella,*

verser dans une terrine **LCR** *versare in una terrina,*

verser dans une saucière **GLC** *versare in una salsiera,*

verser dans un moule **CA** *versare in uno stampo,*

verser de la farine en pluie **GLC** *versare della farina a pioggia,*

verser délicatement **GLC** *versare delicatamente,*

verser des œufs **LCR** *versare delle uova,*

verser de l'eau à hauteur **GLC** *versare dell'acqua ad altezza,*

verser dessus **GLC** *versare sopra,*

verser de l'huile **GLC** *versare dell'olio,*

verser de l'huile en filet **GLC** *versare dell'olio a filo,*

verser directement **LEP** *versare direttamente,*

verser doucement **LEP** *versare piano,*

verser du beurre **GLC** *versare del burro,*

verser du bouillon **GLC** *versare del brodo,*

verser du lait **GLC** *versare del latte,*

verser du sang pour lier une sauce **LCR** *versare del sangue per legare una salsa,*

verser du vin **CVF** *versare del vino,*

verser du vinaigre **GLC** *versare dell'aceto,*

verser du sucre **LCR** *versare dello zucchero,*

verser également **LEP** *versare ugualmente,*

verser encore **CA** *versare ancora,*

verser en filet **GLC** *versare a filo,*

verser ensemble **CC** *versare insieme,*

verser ensuite **GLC** *versare in seguito,*

verser en pluie **LCR** *versare a pioggia,*

verser entièrement **CVF** *versare interamente,*

verser goutte à goutte **GLC** *versare goccia a goccia,*

verser graduellement **GLC** *versare gradualmente,*

verser immédiatement **GLC** *versare immediatamente,*

verser la pâte dans une tourtière **GLC** *versare la pasta in una tortiera,*

verser la soupe dessus **LCR** *versare la zuppa sopra,*

verser lentement **GLC** *versare lentamente,*

verser le sirop dans une éprouvette **GLC** *versare lo sciroppo in una provetta,*

verser par-dessus **GLC** *versare sopra*,
verser petit à petit **GLC** *versare poco a poco*,
verser peu à peu **GLC** *versare poco a poco*,
verser préalablement **CVF** *versare prima di tutto*,
verser progressivement **LCR** *versare progressivamente*,
verser rapidement **GLC** *versare rapidamente*,
verser régulièrement **GLC** *versare regolarmente*,
verser soigneusement **CA** *versare accuratamente*,
verser suffisamment **LEP** *versare sufficientemente*,
verser une bouillie dans un plat **GLC** *versare una pappa in un piatto*,
verser une préparation **CVF** *versare un preparato*,
verser une sauce sur la viande **GLC** *versare una salsa sulla carne*,
verser une soupe **GLC** *scodellare*,
verser uniquement **CVF** *versare unicamente*,
verser un peu **CA** *versare un poco*,
verser un potage **LCR** *versare un potage*;
videler [vide] **v.tr.** replier sur lui-même le pourtour d'une **abaisse** de pâte afin de former un rebord, **fare un bordo ad una sfoglia**.
videler avec les doigts **LEP** *fare delicatamente un bordo con le dita*,
videler les bords de l'abaisse **LEP** *rialzare i bordi di una sfoglia*,
videler ensuite **cc** *fare poi un bordo*,
videler les bords de la pâte pour maintenir la garniture **LEP** *rialzare i bordi della pasta per trattenere il ripieno*,
videler parfaitement **cc** *fare perfettamente un bordo*,
videler petit à petit **LEP** *fare a poco a poco un bordo*,
videler régulièrement **cc** *fare regolarmente un bordo*,
videler soigneusement **cc** *fare accuratamente un bordo*;
vider [vide] **v.tr.** **1.** extraire les entrailles d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson, d'un

légume, **sventrare**, **eviscerare**, **sbuzzare**, **svuotare legumi**.
vider auparavant **CVF** *sventrare prima*,
vider aussi **CA** *sventrare anche*,
vider aussitôt **LEP** *sventrare subito*,
vider avant **cc** *sventrare prima*,
vider bien **LEP** *sventrare bene*,
vider complètement **CVF** *sventrare completamente*,
vider correctement **CA** *sventrare correttamente*,
vider d'abord **LEP** *sventrare dapprima*,
vider délicatement **LEP** *sventrare delicatamente*,
vider des anchois **GLC** *sventrare delle acciughe*,
vider des brochets **LCR** *sventrare dei lucci*,
vider des cailles **CA** *eviscerare delle quaglie*,
vider des encornets **GLC** *sventrare dei calamari*,
vider des pigeons **GLC** *eviscerare dei piccioni*,
vider des pommes de terre **GLC** *svuotare delle patate*,
vider des truites **GLC** *sventrare delle trote*,
vider également **CA** *eviscerare ugualmente*,
vider ensuite **CVF** *eviscerare poi*,
vider entièrement **LEP** *eviscerare interamente*,
vider immédiatement **cc** *eviscerare immediatamente*,
vider parfaitement **LEP** *eviscerare perfettamente*,
vider préalablement **CA** *eviscerare prima di tutto*,
vider soigneusement **CVF** *eviscerare accuratamente*,
vider toujours **LEP** *eviscerare sempre*,
vider une dinde **GLC** *eviscerare una tacchina*,
vider une volaille **LCR** *eviscerare un pollame*,
vider un poisson par les ouïes **GLC** *sventrare un pesce dalle branchie*,
vider un poulet **LEP** *eviscerare un pollo*,
vider un saumon **GLC** *sventrare un salmone*;
2. rendre vide un contenant en enlevant ce qu'il contenait, **svuotare**.
vider auparavant **GLC** *svuotare prima*,

vider complètement **LEP** *svuotare completamente,*
vider d'abord **CA** *svuotare dapprima,*
vider délicatement **CC** *svuotare delicatamente,*
vider directement **CC** *svuotare direttamente,*
vider doucement **GLC** *svuotare dolcemente,*
vider également **LEP** *svuotare ugualmente,*
vider ensuite **CA** *svuotare poi,*
vider entièrement **CC** *svuotare interamente,*
vider éventuellement **LEP** *svuotare eventualmente,*
vider immédiatement **LEP** *svuotare immediatamente,*
vider l'eau d'un faitout **LCR** *svuotare l'acqua di una pentola,*
vider lentement **CC** *svuotare lentamente,*
vider le pot de yaourt dans une terrine **CA** *svuotare il vasetto di yogurt in una terrina,*
vider les poches à encre des calmars **GLC** *svuotare le sacche dei calamari,*
vider parfaitement **GLC** *svuotare perfettamente,*
vider préalablement **LEP** *svuotare prima di tutto,*
vider rapidement **CA** *svuotare rapidamente,*
vider régulièrement **LEP** *svuotare regolarmente,*
vider soigneusement **CC** *svuotare accuratamente,*
vider toujours **LEP** *svuotare sempre;*
vinaigrer [vinegre] **v.tr.** assaisonner avec du vinaigre, **condire con aceto.**
vinaigrer ensuite **CC** *condire poi con aceto,*
vinaigrer la salade **LEP** *condire l'insalata con aceto,*
vinaigrer légèrement **LEP** *condire leggermente con aceto,*
vinaigrer selon le goût de chacun **GLC** *condire con aceto a piacimento,*
vinaigrer soigneusement **CC** *condire accuratamente con aceto,*
vinaigrer suffisamment **GLC** *condire abbastanza con aceto,*
vinaigrer toujours **CC** *condire sempre con aceto,*
vinaigrer trop **CC** *condire troppo con aceto,*

vinaigrer uniquement **GLC** *condire unicamente con aceto,*
vinaigrer un peu **CC** *condire un poco con aceto;*
voiler [vwale] **v.tr.** recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé, **spolverizzare con zucchero a velo.**
voiler aussitôt **CC** *spolverizzare subito con zucchero a velo,*
voiler complètement **CC** *spolverizzare completamente con zucchero a velo,*
voiler délicatement **LEP** *spolverizzare delicatamente con zucchero a velo,*
voiler de sucre glace **CC** *spolverizzare con zucchero a velo,*
voiler la tarte **LEP** *spolverizzare la torta con zucchero a velo,*
voiler ensuite **LEP** *spolverizzare poi con zucchero a velo,*
voiler entièrement **CC** *spolverizzare interamente con zucchero a velo,*
voiler immédiatement **LEP** *spolverizzare immediatamente con zucchero a velo,*
voiler légèrement **CC** *spolverizzare leggermente con zucchero a velo,*
voiler parfaitement **CC** *spolverizzare perfettamente con zucchero a velo,*
voiler soigneusement **LEP** *spolverizzare accuratamente con zucchero a velo;*

zester soigneusement **LEP** *sbucciare accuratamente*;



zester [zɛste] *v.tr.* ôter le zeste d'un agrume, *sbucciare un agrume.*

zester attentivement **cc** *sbucciare attentamente*,

zester auparavant **CA** *sbucciare prima*,

zester aussi **LEP** *sbucciare anche*,

zester bien **cc** *sbucciare bene*,

zester d'abord **LEP** *sbucciare dapprima*,

zester délicatement **cc** *sbucciare delicatamente*,

zester des bergamotes **cc** *sbucciare dei bergamotti*,

zester des cédrats **CA** *sbucciare dei cedri*,

zester des citrons **GLC** *sbucciare dei limoni*,

zester des clémentines **CVF** *sbucciare delle clementine*,

zester des kumquat **CA** *sbucciare dei kumquat*,

zester des limes **cc** *sbucciare delle limette*,

zester des mandarines **LEP** *sbucciare dei mandarini*,

zester des oranges **GLC** *sbucciare delle arance*,

zester des pamplemousses **GLC** *sbucciare dei pompelmi*,

zester des pomélos **LEP** *sbucciare dei pomelo*,

zester des tangerines **CVF** *sbucciare dei tangerini*,

zester également **cc** *sbucciare ugualmente*,

zester entièrement **cc** *sbucciare interamente*,

zester finement **LEP** *sbucciare finemente*,

zester parfaitement **cc** *sbucciare perfettamente*,

zester préalablement **CA** *sbucciare prima di tutto*,

BIBLIOGRAFIA :

- Austin J.L.**, *How to Do Things with Words*, Oxford, Oxford University Press, 1962 (trad. Ital. *Quando dire è fare*, Torino, Marietti, 1974)
- Barber C.L.**, “Some Measurable Characteristics of Modern Scientific Prose” in *Gothenburg Studies in English*, 14, 1962; ristampato in J. Swales, 1985
- Bauer L.**, *English Word-Formation*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983.
- Beacco, J. C.; Lehmann, D.** Publics spécifiques et communication Spécialisée. Le Français dans le Monde, Hachette, Paris 1990
- Beccaria G.L.** (a cura di) - *I linguaggi settoriali in Italia*, Milano, Bompiani, 1973.
- Beccaria G.L.**, A.Sella, U. Vignuzzi- *La linguistica in cucina*, Milano, Unicopli, 2005
- Berchoux de J.**, *La gastronomie ou l’homme des champs à table*, Chez Giguet et Michaud, imp. Libraires, Paris, 1803 (ed. orig. 1801)
- Beretta M.**, *Lavoisier : La rivoluzione chimica*, Milano, Le Scienze, 1998 (I grandi della scienza; 3)

- Besse H. et Galisson R.** *Polémique en didactique : du renouveau en question.* Paris, CLE International, 1980.
- Black M.**, *Models and Metaphors*, Ithaca (New York) e Londra, Cornell University Press, 1962
- Bloomfield L.**, *Scienza del linguaggio e linguaggio della scienza*, ed. Marsilio, Padova, 1970
- Brillat-Savarin A.**, *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 1982
- Carême A.**, *Le pâtissier pittoresque.* Paris, Mercure de France, 2003
- Castiglione M. e Rizzo G.** (a cura di), *Parole da gustare: consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del convegno Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca, Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006, Palermo 2007
- Challe O.**, *Enseigner le français de spécialité*, Paris, Economica, 2002
- Chiavetta E.**, *Generi testuali e discorso specialistico: Writing for the Community of Gardeners*, Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Univ. Di Palermo, 2004
- Ciliberti A.** (a cura di), *L'insegnamento linguistico per scopi speciali*, Zanichelli, Bologna, 1981.
- Coffe J. P.**, *SOS Cuisine*, Marabout, 2009.
- Combervaux**, *La bonne cuisine pour tous, d'après les vieux préceptes de la grand'mère Catherine Giron et les formules modernes des*

meilleurs cuisiniers, formant ensemble plus de 2000 recettes, Le Petit Journal, Paris, vers 1930

Compans D., *La cuisine Provençale et Niçoise*, Édition Gisserot, Paris, 2005

Coppola D., (a cura di) *Percorsi di formazione dell'insegnante di lingue*, Bologna, CLUEB, 2005

Cortelazzo M. A., *Lingue speciali. La dimensione verticale*, Padova, Unipress, 1990

Cortelazzo M. A., “*Italienisch: Fachsprachen – Lingue Speciali*”, in *Holtus et al.*, 1988

Courtois M., *Les mots du vin et de l'ivresse*, Belin, Paris, 2008

Dechamps C., *Enseignement/apprentissage des collocations d'une langue de spécialité à un public allophone: l'exemple de la langue juridique*, , revue de didactologie des langues-cultures et de lexiculturologie, 2004/3, N°135, p. 361-370

Dumas A., *Petit dictionnaire de cuisine*, Édition Grand Caractère/Francois Galliot Éditeur, Paris, 2007

Escoffier A., *Le guide culinaire*, Flammarion, Paris, 1993

Escoffier A., *Il grande libro della cucina francese*, Newton Compton editori srl, Roma, 1996

Fried V., *The Prague School of linguistics and language Teaching*, Oxford University Press, Oxford, 1972

- Galisson R.**, « *Où il est question de lexiculture, de Cheval de Troie et d'Impressionnisme* », Études de Linguistique Appliquée n° 97, Paris, 1995
- Gambier Y.**, *Discours Professionnels en Français*, Peter Lang, Frankfurt am Main, 1998
- Gaultier M.T., Masselin J.**, “L’enseignement des langues de spécialité à des étudiants étrangers”, in *Langue Française 17*, 1973
- Gotti M.**, *I linguaggi specialistici: caratteristiche linguistiche e criteri pragmatici*. Firenze: La Nuova Italia, 1991.
- Gotti M.**, *Testi specialistici in corsi di lingue straniere*, La Nuova Italia, Firenze, 1992.
- Grand Larousse de la Cuisine*, CD Rom, Larousse, VUEF, Paris, 2003
- Gravelle J.P., Montagard J.**, *Le répertoire des gestes et des techniques de cuisine*, Crdp, Nice, 2005
- Grevisse M. ; Goose, A.**, *Le bon usage*, Ed. Duculot 13^{ème} édition, Paris, 2000
- Grimod de La Reynière**, *Almanach des gourmands*, Paris, mercure de France, 2003
- Guillemard C.**, *Les mots de la cuisine et de la table*, Belin, Paris, 1990

- Höfler M.**, *Dictionnaire de l'Art Culinaire Français, Etymologie et histoire*, Edisud, Aix-en-Provence, 1996
- Hoffmann L.**, *Seven Roads to LSP*, in *Special language – Fachsprache*, VI, 1-2, 1984
- Hordé T.**, *Dictionnaire des mots de la table*, ED. SUD OUEST, Bordeaux, 2004
- Huddleston R.D., Hudson R.A., Winter E.O., Henrici A.**, “*Sentence and Clause in Scientific English*”, in *The Linguistic Properties of Scientific English*, Londra, University College, 1968
- Kaufmann J. C.**, *Familles à table*, Armand Colin Éditeur, Paris, 2007
- Keynes J.M.**, *The General Theory of Employment, Interest, and Money*, in *The Collected Writings of John Maynard Keynes*, vol. VII, Londra, Macmillan, 1973 (ed.orig. 1936)
- Larousse des cuisines régionales*, Larousse, Paris, 2005
- Lerat P.**, *Les langues spécialisées*, PUF, Paris, 1995
- Lo Cascio V.**, *Semantica lessicale e i criteri di collocazione nei dizionari bilingui a stampa ed elettronici*, in De Mauro T., Lo Cascio V. (a cura di), *Lessico e grammatica*, Bulzoni, Roma, 1997
- Lo Cascio V.**, (a cura di), *Parole in rete - teorie di apprendimento nell'era digitale*, UTET, Torino, 2007

- Lo Cascio V.**, (a cura di), *L'Italiano a tavola-come si mangia e come si parla*, Plan, Firenze/Milano, 2009
- Malthus T.R.**, *Definitions in Political Economy*, A.M. Kelley, New York, 1971 (ed. Orig. Londra,1827)
- Mangiante J.M., Parpette C.**, *Le Français sur Objectif Spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*, Hachette, Paris, 2004
- Masiola Rosini R.**, *La traduzione è servita ovvero Food for Thought*, Edizioni Università di Trieste, Trieste, 2004
- Moirand S.**, *Décrire les discours de spécialité*, intervento durante le *III Jornadas de lenguas para fines específicos*, Universidad Alcalá de Henares, 1993.
- Porcelli G., Cambiagli B., Jullion M.-C., Caimi Valentini A.**, *Le lingue di specializzazione e il loro insegnamento: problemi teorici e orientamenti didattici*, Milano, Vita e Pensiero, 1990.
- Poulain J.P., Neirinck E.**, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*, Éditions LT Jacques Lanore, Paris, 2004
- Pruvost J.**, (sous la direction de), *Les dictionnaires de langue française – Dictionnaire d'apprentissage, Dictionnaire spécialisés de la langue, Dictionnaires de spécialité*, Ed. Champion, Paris, 2001.

- Richterich R.** , *Besoins langagiers et objectifs d'apprentissage*, Hachette, Paris, 1985
- Roellinger O.**, *Des comptoirs à la cuisine, hommage à l'abbé Raynal*, Actes Sud, Arles, 2007
- Sager J.C., Dungworth D., McDonald P.F.**, *English Special Languages*, Wiesbaden, Oscar Brandstetter Verlag, 1980
- Searle J.R.**, *Speech Acts: An Essay on the Philosophy of Language*, Cambridge, Cambridge University Press, 1969
- Shannon C.E., Weaver W.**, *The Mathematical Theory of Communication*, Londra, 1949
- Wallace W. D.**, "How Registers Register: Toward the Analysis of Language Use", in *International Review of Applied Linguistics*, XIX, 4, 1981.
- Widdowson H.**, *Explorations in Applied Linguistics*, Oxford University Press, Oxford, 1979
- Zarate G.**, *Représentations de l'étranger et didactique des langues*, Paris, Didier, CREDIF, 1993.

DIZIONARI

BOCH (il) quarta edizione, *Dizionario Francese-Italiano, Italiano-Francese*, Zanichelli, Bologna, 2000

GARZANTI, Il grande dizionario Garzanti di francese, *Dizionario Francese-Italiano Italiano-Francese*, Garzanti Linguistica, Nuova edizione, 2006

LAROUSSE, *Le Petit Larousse, Grand Format*, Paris, Larousse, 1992

LAROUSSE, *Petit Larousse illustré*, Paris, Larousse, 1981

Lo Cascio V. (a cura di), *Grande Dizionario elettronico Italiano-Neerlandese / Neerlandese-Italiano*, ITALNED, Amsterdam, 2006

NOUVEAU PETIT ROBERT (le), *Dictionnaire de la langue française*, Ed. Dictionnaires Le Robert, Paris, 2002

ZINGARELLI (lo) 2008, *Vocabolario della Lingua italiana*, Zanichelli, Bologna, 2007

SITOGRAFIA

[HTTP://WWW.ABES.FR](http://www.abes.fr), *Agence bibliographique de l'enseignement supérieur*

[HTTP://WWW.ATELIERDESCHEFS.FR/](http://www.atelierdeschefs.fr/)

[HTTP://WWW.CNRTL.FR/](http://www.cnrtl.fr/), *Centre national de ressources textuelles et lexicales*

[HTTP://WWW.CUISINE-ET-RECETTE.FR/](http://www.cuisine-et-recette.fr/) *Cuisine actuelle.fr*

[HTTP://WWW.CUISINE-ET-RECETTE.FR/](http://www.cuisine-et-recette.fr/)

[HTTP://WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM/](http://www.cuisineetvinsdefrance.com/)

[HTTP://WWW.DGLF.CULTURE.GOUV.FR](http://www.dglf.culture.gouv.fr/), *Délégation générale à la langue française et aux langues de France*

[HTTP://FRANCETERME.CULTURE.FR/FRANCETERME/INDEX.HTML](http://franceterme.culture.fr/franceterme/index.html), *Tout les termes publiés au journal officiel par la Commission générale de terminologie et de néologie*

[HTTP://WWW.FRANCPARLER.ORG](http://www.francparler.org), *La communauté mondiale des professeurs de français*

[HTTP://WWW.GRANDDICTIONNAIRE.COM](http://www.granddictionnaire.com), *Office québécois de la langue française, grand dictionnaire terminologique*

[HTTP://IATE.EUROPA.EU](http://iate.europa.eu), *Inter Active Terminology for Europe*

[HTTP://WWW.INVENTERM.COM](http://www.inventerm.com), *recherches terminologiques*

[HTTP://WWW.LAROUSSE.FR/](http://www.larousse.fr/) *dictionnaires français*

[HTTP://WWW.LE-FOS.COM/INDEX.HTM](http://www.le-fos.com/index.htm)

[HTTP://WWW.LEXILOGOS.COM/DICTIONNAIRE_LANGUES.HTM](http://www.lexilogos.com/dictionnaire_langues.htm)

[HTTP://LITRE.REVERSO.NET/](http://littre.reverso.net/) *dictionnaire-français*

[HTTP://WWW.MEDIADICO.COM/DICTIONNAIRE/](http://www.mediadico.com/dictionnaire/)

[HTTP://WWW.PROJETDAFA.NET/](http://www.projetdafa.net/) *dictionnaire d'apprentissage du français des affaires*

[HTTP://WWW.SAVEURSDUMONDE.NET/](http://www.saveursdumonde.net/)

[HTTP://WWW.TERMINOMETRO.INFO/MODULES/ARTICLES/ACCUEIL/INDEX.P](http://www.terminometro.info/modules/articles/accueil/index.php)

[HP](http://www.terminometro.info/modules/articles/accueil/index.php), *Sito portale tematico multilingue sulla terminologia e le discipline associate*

[HTTP://FR.WIKIPEDIA.ORG](http://fr.wikipedia.org/), *Wikipédia, l'encyclopédie libre*

