Definición de cada plato del power point.

Pizza :  es un pan plano horneado, cuya base habitualmente es elaborada con harina de trigo, sal, agua y levadura, y generalmente cubierto de queso mozzarella, salsa de tomate u otros ingredientes locales como son: el salami, los champiñones, las tiras de cebolla el jamón y aceitunas entre otros.

Albóndigas: Bolita de carne o pescado picado, mezclado con pan rallado o harina, huevos batidos y especias.

Canelones: Pasta de harina de trigo, cortada de forma rectangular, con la que se envuelve un relleno de carne, pescado, verduras.

Ravioles:  Pasta alimenticia fina que se corta en pequeños trozos rectangulares rellenos de carne, verduras u otros ingredientes.

Fetuccini: es un tipo de pasta, una de sus características más importantes es que es un fideo plano elaborado con huevo y harina.

Lasaña: capas de pasta que se alternan con otras de carne o verdura picada y se cubren con besamel y queso rallado.

Tortellini: es una pasta con forma de anillo que suele rellenarse con una mezcla de carnes.

Ñoquis: Masa hecha con patatas mezcladas con harina de trigo, mantequilla, leche, huevo y queso rallado, dividida en trocitos, que se cuecen en agua hirviente con sal.

Espagueti: Pasta alimenticia de harina en forma de cilindros macizos, más gruesos y largos que los fideos.

Risotto: Arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.

Calzone:  es una especialidad de la [cocina italiana](http://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_italiana) originaria de [Nápoles](http://es.wikipedia.org/wiki/N%C3%A1poles) y [Bari](http://es.wikipedia.org/wiki/Bari_(ciudad)), derivando de la [pizza napolitana](http://es.wikipedia.org/wiki/Pizza_napolitana) y de la [focaccia](http://es.wikipedia.org/wiki/Focaccia" \o "Focaccia) barese. Elaborada de forma similar a la [pizza](http://es.wikipedia.org/wiki/Pizza) en un [horno](http://es.wikipedia.org/wiki/Horno) pero completamente cerrado por una [masa](http://es.wikipedia.org/wiki/Masa), suele estar relleno de [queso](http://es.wikipedia.org/wiki/Queso), [carne molida](http://es.wikipedia.org/wiki/Carne_molida), vegetales, etcétera.

Carpaccio: Plato que se prepara con láminas finas de carne o pescado crudos, aliñados con aceite, queso y otros condimentos.

Capplletti: es una pasta italiana rellena con queso. A diferencia de los tortellini de Boloña es la ausencia de carne.

Pansotti: masa con forma triangular, rellena la mayoría de las veces de carne.

Focaccia: es una especie de [pan plano](http://es.wikipedia.org/wiki/Pan_plano) cubierto con hierbas y otros productos alimenticios.