## Abbreviazioni, unità di misura, pesi degli ingredienti

| | | | |
|---|---|---|---|
| CT. | cucchiaio da tavola (3 ct.) | ml. | 15 |
| ct. | cucchiaio da te | ml. | 5 |
| tz. | tazza, o bicchiere (v. nota) | ml. | 250 |
| presa | presa | ml. | 1 |
| pizzico | pizzico | ml. | ½ |
| QB. | quanto basta | - | - |
| Ad lib. | ad libitum, a piacere... | - | - |
| pz. | pezzo | | |
| ca. | circa | | |
| cad. | cadauno | | |
| cc. | centimetri cubi, millilitri | ml. | $cc^3$ |
| c.s. | come sopra, vedi sopra | | |

**Tazza**: se nell'Europa continentale per una tazza si intende in genere la misura di 250 ml.
nei paesi anglosassoni la tazza corrisponde a 16 CT e il CT.
a sua volta, corrisponde a poco meno di 15 ml.
quindi una tazza corrisponde a 232 ml.!

*PERCIÒ: attenzione a quando si convertono dosi e quantità da una ricetta proveniente da queste aree!*

**Pesi ingredienti principali:**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| acqua | CT. | 1 | g. | 15.0 |
| farina 00 | CT. | 1 | g. | 8.5 |
| zucchero semolato | CT. | 1 | g. | 12.5 |
| sale fino | CT. | 1 | g. | 16.0 |

**********

g. 100 (un etto) corrispondono a

| | | |
|---|---|---|
| acqua | CT. | 6.6 |
| farina 00 | CT. | 12.0 |
| zucchero semolato | CT. | 8.0 |
| sale fino | CT. | 6.2 |