

versare	qualcosa	qualcosa - <u>in un recipiente</u>	qualcosa - <u>su un altro cibo</u>
liquidi	il latte rimasto della panna da cucina il brodo con le castagne dell'acqua leggermente salata il burro bollente	500 ml di acqua bollente <u>in una terrina</u> l'olio <u>nel tegame</u> un po' di liquore <u>in un piatto</u> <u>nella pentola</u> il brodo <u>in una terrina</u> ... la panna <u>nella padella</u> un filo d'olio <u>in un tegame</u> due cucchiaini d'olio	l'acqua <u>sulle olive</u> il caffè rimasto <u>sulla preparazione</u> alcune gocce di aceto balsamico <u>su ogni scaglia</u> <u>sopra</u> un po' di brodo
semi-liquidi	la salsa di pomodoro la polpa di pelati i tuorli delle uova	<u>nella casseruola</u> i pomodori passati la salsa <u>sul fondo del piatto</u> la crema ottenuta <u>sul foglio di carta oleata</u> il cioccolato <u>nei due mezzi stampi</u>	il miele <u>sul dolce</u> la salsa <u>sul coniglio</u>
pastosi	il resto della pasta	il composto <u>su un tagliere</u> l'impasto <u>nella teglia</u> la pasta condita <u>in una teglia imburata</u> le tagliatelle <u>in padella</u>	
polveri	lo zucchero la farina	<u>in una tortiera</u> ... 150 g. di zucchero <u>su un piano</u> la farina a fontana la semola <u>in un piccolo contenitore</u>	<u>su tutto il composto</u> la farina a pioggia il sale <u>sull'esterno della cupoletta</u> <u>di farina</u>
solidi	il riso i gamberi il resto del pesce le cipolle le noccioline	ceci e grano <u>in una pentola</u> i dadini di mele <u>nella coppa di servizio</u> i frutti di mare <u>in un tegame</u> <u>dentro tale pentola</u> 100 grammi di scamorza tagliuzzata	<u>sulle fette di carne</u> le arance e il fondo di cottura
generico		il tutto <u>nello stampo</u> gli ingredienti <u>in una grande caraffa</u> uno strato <u>in una pirofila</u> <u>in stampi con il bordo alto</u>	<u>su fette di pane abbrustolite</u>