

# Didattica dell'Informatica I

Paolo Dongilli  
*[dongilli@inf.unibz.it](mailto:dongilli@inf.unibz.it)*

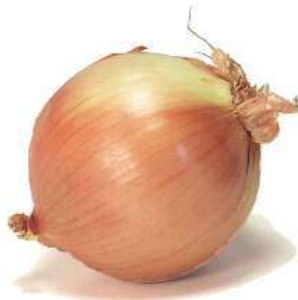
KRDB Center  
Facoltà di Informatica  
Libera Università di Bolzano  
Piazza Domenicani, 3 - Bolzano

Software libero  
e  
software proprietario

# Il software



# Software libero



## *Spaghetti al pomodoro e basilico*

*Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di spaghetti, 400 gr. di pomodori (freschi, pelati o passata), una cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di basilico, olio, sale, (zucchero).*

*Preparazione: Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in olio d'oliva con alcune foglie di basilico (non tutte) e l'aglio intero. Quando le cipolle si saranno colorite si aggiunge il pomodoro ed il sale, quindi si porta a bollore aggiungendo anche mezzo bicchiere d'acqua calda. Lasciare cuocere (senza far asciugare troppo, al limite aggiungere dell'acqua) per 20-30 min. ed assaggiare di sale. Se la salsa risulta un po' acida bisogna aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero. Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la salsa, volendo passata al passaverdure e decorate con le foglioline di basilico avanzate.*

# Software proprietario

