COMPRENSIONE ORALE



Fai clic sopra l'immagine per ascoltare l'audio, poi rispondi alle domande:

1. Di quale regione d'Italia è originaria la ricetta della carbonara?

a. Campania

b. Lazio

c. Toscana

d. Lombardia

2. Quale tipo di carne si usa nella carbonara?

a. Guanciale

b. Pancetta

c. Wurstel

d. Manzo

3. Qual è il formato di pasta perfetto secondo la ricetta tradizionale?

a. Linguine

b. Tubetti

c. Spaghetti

d. Tortiglioni

4. Quale fra questi ingredienti, **usato all'estero**, è assolutamente odiato dagli italiani?

a. Guanciale

b. Pecorino

c. Uova

d. Panna

5. Come si cuoce il guanciale nella pasta alla carbonara?

a. Si mette a essiccare per 30 minuti

b. Si inforna a 180 gradi per 45 minuti

c. Si taglia a pezzetti e si soffrigge in padella

d. Si fa sul barbecue in giardino

6. Quali di questi ingredienti **non** è presente nella ricetta tradizionale della pasta alla carbonara?

a. Fragole

b. Guanciale

c. Uova

d. Spaghetti

LIVEWORKSHEETS