

## 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