

1) Per iniziare, scegli il nome giusto delle pizze: PIZZA 4 STAGIONI - PIZZA FUNGHI E PROSCIUTTO - PIZZA VEGETARIANA - PIZZA MARINARA PIZZA RUCOLA E SPECK - PIZZA AI 4 FORMAGGI - PIZZA MARGHERITA



2) Adesso guarda e ascolta attentamente il video della pizzeria "Da Ciro."



3) Come si fa la pizza?

Guarda ancora il video e metti in ordine!

- ☒ 1 Si prepara l'impasto almeno un giorno prima.
- ☐ Dopo 12/14 ore si preparano i panetti della pizza.
- ☐ Si fa ancora lievitare.
- ☐ Si fa girare e poi si impasta.
- ☐ Si fa cuocere dai due ai tre minuti in forno a una temperatura dai 360 ai 420 gradi.
- ☐ Dopo è pronta per stendere e per condire.
- ☐ Si fa lievitare la prima volta.

4) Ascolta ancora il video e metti una x negli alimenti che senti:

- ☐ PEPERONCINO ☒ POMODORO ☐ PATATE ☐ BASILICO ☐ VINO
☐ CIPOLLA ☐ COCACOLA ☐ AGLIO ☐ MOZZARELLA ☐ BIRRA
☐ INSALATA ☐ CAFFÈ ☐ FUNGHI ☐ SCAMORZA ☐ ACCIUGHE

5) Metti una x sulla risposta giusta (V: vero F: falso)

- | | V | F |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1) Francesco Cappello lavora nella pizzeria "da Ciro da circa 10 anni. | ☐ | ☐ |
| 2) L'impasto della pizza è fatto con acqua, lievito, farina, sale. | ☐ | ☐ |
| 3) I clienti bevono sempre birra con la pizza. | ☐ | ☐ |
| 4) Per Francesco in un locale non devono mai mancare olio, basilico e pomodoro | ☐ | ☐ |
| 5) La caratteristica della pizza Sant'Anastasia è che il bordo è ripieno di formaggio | ☐ | ☐ |
| 6) Mangiare la pizza da Ciro costa dai 10 ai 20 euro. | ☐ | ☐ |
| 7) Il sabato e la domenica la pizzeria può servire fino ai 300 clienti. | ☐ | ☐ |