LEGGI IL SEGUENTE TESTO

L'insalata caprese

La caprese è un'insalata che si consuma preferibilmente come primo piatto e che talvolta può essere servita anche come secondo piatto, abitualmente nella stagione estiva. Tradizionalmente rientra nei piatti della cucina napoletana ed il nome di questo fresco piatto deriva dall'isola di Capri.



INGREDIENTI

500 gr di mozzarella di bufala

400 gr di pomodori tondi

1 mazzetto di basilico

sale

origano

olio di oliva extravergine

PREPARAZIONE

- Lavate i pomodori asciugateli e tagliateli nel senso della lunghezza ottenendo delle fette spesse circa 1 cm. Affettate la mozzarella a fette di 1 cm di spessore. Sciacquate il basilico.
- Sistemate in un piatto di portata le fette di pomodoro, alternandole con quelle di mozzarella.
- Sistemate una fogliolina di basilico su ogni fetta di mozzarella
- Salate, spolverizzate con l'origano e condite tutto con l'olio extravergine di oliva a filo.
- Servi con un buon vino bianco e del pane ai cereali e buon appetito!

ORA COSA DEVI FARE?

- Leggi con attenzione
- Individua la risposta giusta a b c . Una sola è la risposta giusta
- Rileggi e controlla

1) Il testo è

a. una lista della spesa
b. una pubblicità
c. una ricetta

2) La caprese è

a. una pasta speciale
b. una macedonia
c. un'insalata

3) La caprese è un piatto della stagione

a. invernale
b. autunnale
c. estiva

4) La caprese è un piatto tipico

a. della cucina siciliana
b. della cucina napoletana
c. della cucina romana

5) Per fare la caprese bisogna

a. fare una salsa con il basilico
b. lavare e tagliare i pomodori
c. friggere con olio extravergine

6) Si consiglia di servire la caprese con

a. vino
b. spumante
c. birra

GUARDA IL VIDEO

ORA LEGGI QUESTE FRASI A VOCE ALTA

1. IO CUOCIO LA CARNE .

2. IO CONDISCO L'INSALATA.

3. IO TAGLIO IL PANE

GUARDA IL VIDEO

ORA GUARDA DI NUOVO IL VIDEO E SCRIVI CINQUE OGGETTI CHE SONO IN CUCINA

