

Le Feste Di Matrimonio

Abbina l'oggetto con la descrizione

1. Il vestito



☐ Bisogna abbinarla alle scarpe

2. Le scarpe



☐ Bisogna abbinarle agli accessori

3. La borsa



☐ Bisogna abbinarlo a tutto!

4. Il trucco



☐ Bisogna accorciarlo o stringerlo, stirarlo e infine indossarlo

5. Il regalo



☐ Devono farlo tutti.

6. I soldi



☐ Gli sposi le mettono in una scatola e le conservano gelosamente per paura di perderle!!

7. Il cibo



☐ Gli sposi li salutano.

8. Gli invitati

☐ Gli sposi li usano per pagare il pranzo o la cena, o li mettono da parte, oppure li utilizzano per il viaggio di nozze.

9. Le buste con soldi

☐ Qualcuno lo mette in una busta e se lo porta a casa, dicendo che deve darlo al cane.

Spaghetti all'amatriciana

Guarda il video e segna gli ingredienti



degli spaghetti



del guanciale



del pecorino



del peperoncino



dell'olio d'oliva



del sale



del pepe

Guarda il video e metti in ordine la ricetta

___ Aggiungere i pomodori pelati schiacciati con le mani per cuocerli per 10 min

___ Assaggiare il sugo e mettere il sale.

___ Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata e mentre si cuoce, grattugiare il pecorino romano

___ Eliminare la cotenna del guanciale, tagliarlo a listarelle per versarlo in padella senza aggiungere grassi. Farlo rosolare a fuoco basso per 7-8 min, finché il guanciale sarà croccante e il grasso si sarà sciolto.

___ Sfumare con vino bianco e lasciar evaporare l'alcool a fuoco alto.

___ Togliere il peperoncino dal sugo e aggiungere il guanciale, poi mettere la pasta al dente nella padella e toglierla dal fuoco per aggiungere il pecorino e amalgamare.

___ Togliere quasi tutti i semi da 1 peperoncino fresco per metterlo in padella

___ Trasferire il guanciale in un piatto, lasciando il grasso in padella