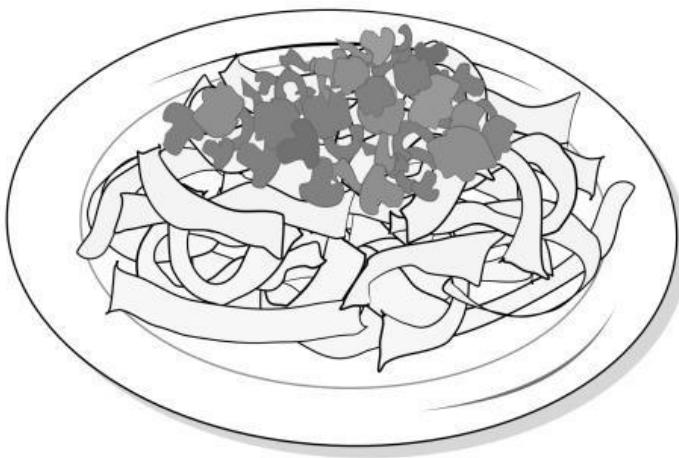


Il ragù alla bolognese, il condimento più famoso al mondo



Il ragù è uno dei condimenti più conosciuti della cucina italiana. È un condimento tipico di Bologna, una città dell'Emilia Romagna. Il ragù è molto diffuso in tutto il mondo, soprattutto negli Stati Uniti grazie agli emigranti italiani.

Qual è il segreto del suo successo?

La ricetta è semplice e gli ingredienti non solo sono pochi ma si trovano anche in ogni parte del mondo: carne

macinata, passata di pomodoro, carote, sedano, cipolla, vino rosso e latte. Inoltre è un condimento adatto in ogni stagione dell'anno.

Il ragù è ideale per condire soprattutto la pasta all'uovo come le tagliatelle e le lasagne, ma molte persone usano il ragù anche per accompagnare i maccheroni e gli spaghetti.

Per fare il ragù alla bolognese occorrono questi ingredienti:

300 gr di polpa di manzo macinata
150 gr di pancetta di maiale
50 gr di carota
50 gr di sedano
50 gr di cipolla
50 gr di burro

300 gr di passata di pomodoro
½ bicchiere di vino rosso
1 bicchiere di latte
poco brodo
sale
pepe

Preparazione del ragù:

Taglia a dadini la pancetta. **Metti** sul fuoco un tegame di terracotta e versa la pancetta nel tegame. Poi **unisci** il burro, il brodo con la cipolla, la carota e il sedano tritati e **lascia** appassire dolcemente. **Aggiungi** la carne macinata e **mescola** bene. **Bagna** con il vino rosso. **Lascia** insaporire per qualche minuto. **Unisci** la passata di pomodoro e **copri** con un coperchio. **Cuoci** lentamente per due ore. Quasi alla fine della cottura **versa** il latte per dare cremosità e smorzare l'acidità del pomodoro. Infine **aggiusta** con sale e pepe. **Spegni** il fuoco: il ragù alla bolognese è pronto!

1. Rispondi Vero o Falso:

	V	F
Il ragù alla bolognese è un antipasto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gli ingredienti del ragù sono tanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
È facile preparare in casa il ragù	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il ragù si mangia solo d'inverno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per fare il ragù occorre la carne macinata di manzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La ricetta del ragù è conosciuta in tutto il mondo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il ragù ha grande successo negli Stati Uniti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il ragù deve cuocere velocemente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il ragù si usa soprattutto con le tagliatelle e le lasagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il ragù è un condimento tipico della città di Bologna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Ecco alcuni verbi usati nella ricetta del ragù alla bolognese. Collega ogni verbo al suo significato:

mescolare	mettere o aggiungere un liquido
tritare	cuocere a fuoco basso un vegetale
versare	rimestare a lungo con un cucchiaio
fare appassire	regolare le dosi degli ingredienti
aggiustare	tagliare finemente con un coltello

3. In ogni lista di sinonimi sottolinea il verbo che ha significato contrario:

- togliere / aggiungere / unire
- tritare / tagliare / congiungere
- aumentare / diminuire / smorzare
- chiudere / coprire / scoperchiare
- spegnere / accendere / chiudere

4. Nel testo alcuni verbi sono scritti in grassetto: sono verbi all'imperativo. L'imperativo si usa solo con le persone tu, noi, voi. Prova a completare la tabella:

	Tagliare	Chiudere	Coprire
Tu	taglia		
Noi		chiudiamo	
Voi			coprite

5. Nella ricetta del ragù alla bolognese l'imperativo serve per:

- esprimere un dubbio o un'incertezza
- dare istruzioni
- indicare un'azione passata
- indicare un'azione futura

6. Leggi la ricetta di un altro famoso condimento italiano, il sugo di pomodoro, e coniuga alla seconda persona singolare dell'imperativo i verbi tra parentesi:

In un tegame (mettere) un giro generoso di olio d'oliva.

(Aggiungere) uno spicchio d'aglio. Non appena l'aglio comincia

a sfrigolare (versare) la passata di pomodoro e

(aggiustare) con il sale.

(Incorporare) un pizzico di zucchero per ridurre l'acidità del pomodoro. (Coprire) con un coperchio e

(lasciare) cuocere a fuoco moderato per quindici minuti. Di

tanto in tanto (mescolare) con un cucchiaio.

(Spegnere) il fuoco e (unire)

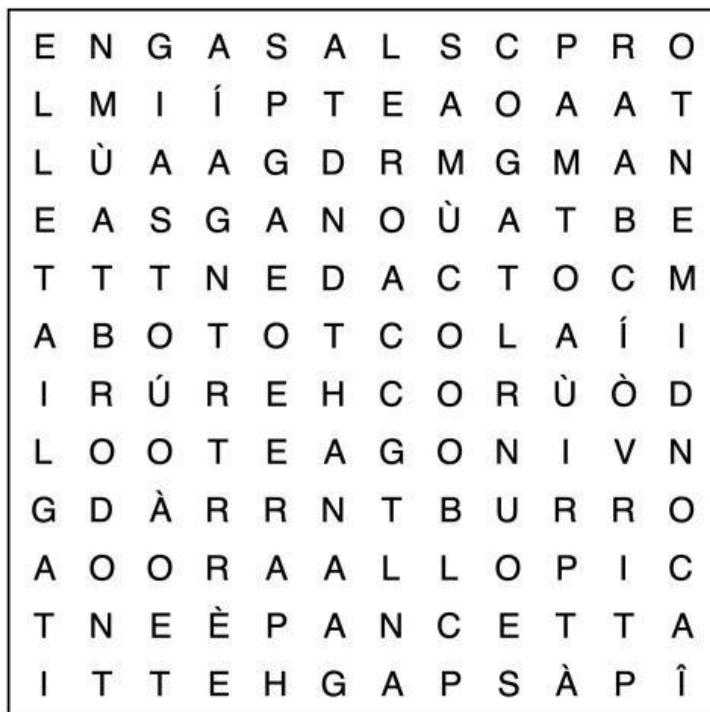
alcune foglie di basilico: il sugo di pomodoro è pronto!

7. Adesso tocca a te! Scrivi una ricetta del tuo Paese con i verbi all'imperativo:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

8. Trova le parole (20):

Ragù alla bolognese



Ragù

Vino

Maccheroni

Burro

Pomodoro

Latte

Spaghetti

Bologna

Condimento

Carne

Pancetta

Carota

Pasta

Brodo

Sedano

Tagliatelle

Terracotta

Cipolla

Lasagne

Tegame