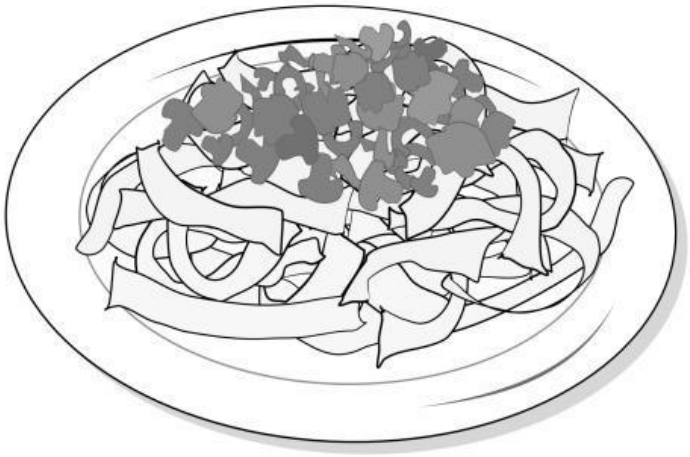
Il ragù alla bolognese, il condimento più famoso al mondo



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!

© www.italianolinguadue.it

LIVEWORKSHEETS

1. **Rispondi Vero o Falso:**

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

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

© www.italianolinguadue.it

LIVEWORKSHEETS

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!

© www.italianolinguadue.it

LIVEWORKSHEETS

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Trova le parole (20):

Ragù alla bolognese

E	N	G	A	S	A	L	S	C	P	R	O
L	M	I	Í	P	T	E	A	O	A	A	T
L	Ù	A	A	G	D	R	M	G	M	A	N
E	A	S	G	A	N	O	Ù	A	T	B	E
T	T	T	N	E	D	A	C	T	O	C	M
A	B	O	T	O	T	C	O	L	A	Í	I
I	R	Ú	R	E	H	C	O	R	Ù	Ò	D
L	O	O	T	E	A	G	O	N	I	V	N
G	D	À	R	R	N	T	B	U	R	R	O
A	O	O	R	A	A	L	L	O	P	I	C
T	N	E	È	P	A	N	C	E	T	T	A
I	T	T	E	H	G	A	P	S	À	P	Î

Ragù	Pomodoro	Condimento	Carota	Sedano	Cipolla
Vino	Latte	Carne	Pasta	Tagliatelle	Lasagne
Maccheroni	Spaghetti	Pancetta	Brodo	Terracotta	Tegame
Burro	Bologna				

© www.italianolinguadue.it

LIVEWORKSHEETS