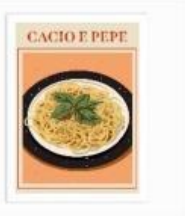
Abbina le immagini della ricetta degli Spaghetti Cacio e Pepe con i passaggi, scrivendo il numero corretto accanto a ogni immagine. La prima è fatta come esempio.



1. Metti una pentola con acqua sul fuoco. L'acqua deve essere calda. Non usare troppo sale.
2. Quando l'acqua bolle, metti gli spaghetti nella pentola. Cuoci la pasta per 2 minuti meno del tempo indicato sulla confezione.
3. In una padella grande, tosta il pepe nero. Non usare olio. Dopo 1 minuto, aggiungi un po' di acqua di cottura.
4. Scola gli spaghetti e mettili nella padella con il pepe. Mescola e finisci di cuocere la pasta con l'acqua e il pepe.
5. In una ciotola, mescola il formaggio Pecorino Romano grattugiato con un po' di acqua di cottura calda. Mescola bene per fare una crema.
6. Togli la padella dal fuoco. Aggiungi la crema di formaggio e mescola velocemente. Gli spaghetti sono pronti!





Es. 1









2

3

4

5

6

LIVEWORKSHEETS