

COMPRENSIONE ORALE



Fai clic sopra l'immagine per ascoltare l'audio, poi rispondi alle domande:

1. Di quale regione d'Italia è originaria la ricetta della carbonara?
 - a. Campania
 - b. Lazio
 - c. Toscana
 - d. Lombardia
2. Quale tipo di carne si usa nella carbonara?
 - a. Guanciale
 - b. Pancetta
 - c. Wurstel
 - d. Manzo
3. Qual è il formato di pasta perfetto secondo la ricetta tradizionale?
 - a. Linguine
 - b. Tubetti
 - c. Spaghetti
 - d. Tortiglioni
4. Quale fra questi ingredienti, **usato all'estero**, è assolutamente odiato dagli italiani?
 - a. Guanciale
 - b. Pecorino
 - c. Uova
 - d. Panna
5. Come si cuoce il guanciale nella pasta alla carbonara?
 - a. Si mette a essiccare per 30 minuti
 - b. Si inforna a 180 gradi per 45 minuti
 - c. Si taglia a pezzetti e si soffrigge in padella
 - d. Si fa sul barbecue in giardino
6. Quali di questi ingredienti **non** è presente nella ricetta tradizionale della pasta alla carbonara?
 - a. Fragole
 - b. Guanciale
 - c. Uova
 - d. Spaghetti