

Opportunities

Serendipity



ITALIANO

1 Leggi le istruzioni e metti in ordine i passi per fare la ricetta italiana. Puoi aiutarti con le immagini.

La pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

tempo di preparazione: 30 minuti



Ingredienti: per 4 persone

320 gr di spaghetti, 200 gr di pancetta, 4 uova, 80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Opportunities & Serendipity



ITALIANO



1



2



3



4

☐ Sbattete in un piatto le uova intere insieme al parmigiano e al pepe.

☐ Tagliate la pancetta a cubetti e fateli rosolare* in un tegame di alluminio con poco olio. Dopo qualche minuto aggiungete un po' di acqua e cucinate a fuoco moderato* per altri 10 minuti.

☐ Unite le uova sbattute con il formaggio, mescolate bene e serviteli ben caldi.

☐ Cuocete gli spaghetti, scolateli* al dente e mescolateli al condimento* ancora nel tegame.

Opportunities

Serendipity

trotamundo



ITALIANO

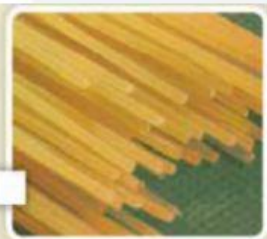
Glossario:

rosolare: dorar

moderato: moderado

scolare: colar

2 Indicate il nome corretto a ogni tipo di pasta italiana.



1.tortellini 2.lasagne 3.farfalle 4.gnocchi

5. penne 6.fusilli 7.spaghetti 8.tagliatelle



3 Completate il testo con le parole date.



Dove mangiano gli italiani..

Agli italiani piace mangiare a casa loro e, spesso, a casa di amici. Alcuni fanno da soli la pasta, cosa che richiede molto tempo, oppure comprano pasta 1.

..... al supermercato, che è più cara di quella secca, ma anche più buona. Quando decidono di mangiare 2., hanno

parecchie alternative. Al ristorante è possibile scegliere tra molti 3.

..... e vini, ma generalmente può costare un bel po'. In una pizzeria possono ordinare qualsiasi tipo di 4., che non

mangiano quasi mai a casa e, ovviamente, la pasta. Le trattorie sono 5.

..... semplici senza una grande varietà di piatti, in un ambiente meno formale e con prezzi più bassi. Una soluzione simile, ma forse un po'

più economica sono le osterie, frequentate da quelli che amano mangiare cose semplici e bere qualcosa. Ci sono, infine, molte persone che per

mancanza di tempo non pranzano a casa: uno 6. al bar, in paninoteca o un pasto veloce al fast food sono per loro una soluzione

economica, ma poco nutritiva.