# Spaghetti alla carbonara

1. Gli spaghetti alla carbonara sono difficili da preparare
   a. ◉ Sí
   b. ○ No

2. Questa ricetta non è italiana
   a. ○ Sí
   b. ○ No

3. È una ricetta vegetariana
   a. ○ Sí
   b. ○ No

4. Bisogna mettere poco sale nell'acqua
   a. ○ Sí
   b. ○ No

5. Questo piatto si mangia freddo
   a. ○ Sí
   b. ○ No

6. La salsa si aggiunge alla pasta sul fuoco
   a. ○ Sí
   b. ○ No

7. Si può usare il pecorino al posto del parmigiano
   a. ○ Sí
   b. ○ No

8. Nessuno usa la panna per preparare gli spaghetti alla carbonara
   a. ○ Sí
   b. ○ No

9. È meglio non usare la panna
   a. ○ Sí
   b. ○ No

10. Si può aggiungere del formaggio nel piatto
    a. ○ Sí
    b. ◉ No

LIVEWORKSHEETS

Caro Lorenzo,

ti scrivo per darti la ricetta che mi hai chiesto. Si tratta di una delle ricette italiane più famose, è buonissima e facile da preparare.

Ingredienti per 4 persone:

Spaghetti: 400 grammi
Pancetta: 200 grammi
Uova: 4
Parmigiano grattugiato: 100 grammi
Cipolla: 1
Olio
Sale
Pepe

Preparazione:

_____(mettere) sul fuoco una pentola grande con molta acqua. Quando l'acqua bolle, _____(aggiungere) il sale: siccome il condimento della pasta è abbastanza salato, _____(aggiungere) poco sale. Intanto, _____(prendere) la pancetta e _____(tagliare) a dadini. In un tegame _____(mettere) un po' di olio e, quando è caldo, _____(aggiungere) la cipolla tagliata finemente e _____(fare) rosolare a fuoco basso. Poi, _____(aggiungere) la pancetta e _____(fare) cuocere finché non diventa croccante. _____(Spegnere) il fuoco. _____(rompere) le uova in una ciotola e _____(sbattere) per qualche minuto. Poi, _____(aggiungere) le uova il parmigiano e un po' di pepe nero e _____(mescolare) bene il tutto. Infine _____(aggiungere) la pancetta e la cipolla. _____(calare) la pasta, _____(scolare) al dente e _____(mettere) in una ciotola. _____(aggiungere) la salsa e _____(mescolare) bene. È un piatto eccellente: _____(servire) caldo e buon appetito!

Lorenzo, volevo dirti che questa ricetta può avere delle varianti: puoi usare il pecorino al posto del parmigiano, se lo preferisci; puoi aggiungere aglio e, al posto degli spaghetti, puoi usare altri tipi di pasta lunga, come le linguine. Alcuni aggiungono la panna, ma non usarla, non è necessaria. Un altro suggerimento: non aggiungere la salsa alla pasta sul fuoco. Un'ultima cosa: se vuoi un sapore più intenso, aggiungi del pecorino e del pepe direttamente nel piatto.

Un abbraccio e fammi sapere se ti è piaciuta la pasta alla carbonara.

LIVEWORKSHEETS