

LE FESTE DI MATRIMONIO

ABBINA L'OGGETTO CON LA DESCRIZIONE

A. IL VESTITO

B. LE SCARPE

C. LA BORSA

D. IL TRUCCO

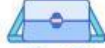
E. IL REGALO

F. I SOLDI

G. IL CIBO

H. GLI INVITATI

I. LE BUSTE CON SOLDI



☐ BISOGNA ABBINARLA ALLE SCARPE

☐ BISOGNA ABBINARLE AGLI ACCESSORI

☐ BISOGNA ABBINARLO A TUTTO!

☐ BISOGNA ACCORCIARLO O STRINGERLO, STIRARLO E INFINE INDOSSARLO

☐ DEVONO FARLO TUTTI.

☐ GLI SPOSI LE METTONO IN UNA SCATOLA E LE CONSERVANO GELOSAMENTE PER PAURA DI PERDERLE!!

☐ GLI SPOSI LI SALUTANO.

☐ GLI SPOSI LI USANO PER PAGARE IL PRANZO O LA CENA, O LI METTONO DA PARTE, OPPURE LI UTILIZZANO PER IL VIAGGIO DI NOZZE.

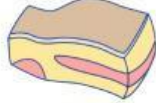
☐ QUALCUNO LO METTE IN UNA BUSTA E SE LO PORTA A CASA, DICENDO CHE DEVE DARLO AL CAPE.

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

GUARDA IL VIDEO E SEGNA GLI INGREDIENTI



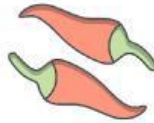
DEGLI SPAGHETTI



DEL GUANCIALE



DEL PECORINO



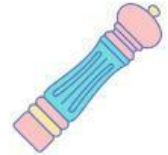
DEL PEPERONCINO



DELL'OLIO D'OLIVA



DEL SALE



DEL PEPE

GUARDA IL VIDEO E METTI IN ORDINE LA RICETTA

_____ AGGIUNGERE I POMODORI PELATI SCHIACCIATI CON LE MANI PER CUOCERLI PER 10 MIN

_____ ASSAGGIARE IL SUGO E METTERE IL SALE.

_____ CUOCERE GLI SPAGHETTI IN ACQUA BOLLENTE SALATA E MENTRE SI CUOCE, GRATTUGIARE IL PECORINO ROMANO

_____ ELIMINARE LA COTENNA DEL GUANCIALE, TAGLIARLO A LISTarelle PER VERSARLO IN PADELLA SENZA AGGIUNGERE GRASSI. FARLO ROSOLARE A FUOCO BASSO PER 7-8 MIN, FINCHÉ IL GUANCIALE SARÀ CROCCANTE E IL GRASSO SI SARÀ SCOLTO.

_____ SFUMARE CON VINO BIANCO E LASCIAR EVAPORARE L'ALCOOL A FUOCO ALTO.

_____ TOGLIERE IL PEPERONCINO DAL SUGO E AGGIUNGERE IL GUANCIALE, POI METTERE LA PASTA AL DENTE NELLA PADELLA E TOGLIERLA DAL FUOCO PER AGGIUNGERE IL PECORINO E AMALGAMARE.

_____ TOGLIERE QUASI TUTTI I SEMI DA 1 PEPERONCINO FRESCO PER METTERLO IN PADELLA

_____ TRASFERIRE IL GUANCIALE IN UN PIATTO, LASCIANDO IL GRASSO IN PADELLA