

IMPARA L'ITALIANO CUCINANDO LA PASTA ALLA NORMA

La pasta alla Norma è un primo piatto estivo siciliano preparato con i sapori tipici della cucina mediterranea. Scopriamoli insieme!

ESERCIZIO 1

Sai associare le foto degli ingredienti principali ai loro nomi?

Pomodori pelati - Melanzane - Ricotta salata - Aglio - Basilico – Maccheroni



1.....



2.....



3.....



4.....



5.....



6.....

Ingredienti per 4 persone

g 500 di pomodori pelati
g 400 di maccheroni
g 150 di ricotta salata
2 melanzane
2 spicchi d'aglio
10 foglie di basilico fresco
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

Lava e taglia le melanzane a fette sottili. Metti le fette in un colapasta e cospargi di sale, copri con un piatto e lascia scolare per circa 40 minuti: in questo modo le melanzane non saranno amare.

Prendi un tegame e versa l'olio e gli spicchi di aglio. Quando gli spicchi saranno dorati, aggiungi i pomodori pelati e lascia cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Aggiusta il sugo di sale e pepe a tuo piacimento e quando sarà cotto aggiungi le foglie di basilico fresco.

Sciacqua e asciuga le melanzane, friggi le fette in una padella con abbondante olio di oliva e lascia raffreddare in un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Metti una pentola sul fuoco con abbondante acqua salata e quando l'acqua inizia a bollire metti a cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione.

Scola la pasta e mescola con il sugo e le melanzane fritte.

Aggiungi la ricotta salata grattugiata e servi la pasta nei piatti.

Buon appetito!

ESERCIZIO 2

Dopo avere letto la ricetta della "pasta alla Norma", rispondi alle seguenti domande:

1. In quale regione è nata la "pasta alla Norma"?
 - a) Toscana
 - b) Sicilia
 - c) Sardegna
2. Per quanti minuti deve cuocere il sugo di pomodoro?
 - a) 15 minuti
 - b) il tempo indicato sulla confezione
 - c) 40 minuti
3. Come si cucinano le melanzane per questa ricetta?
 - a) bollite
 - b) al forno
 - c) fritte
4. Quando si aggiunge la ricotta salata?
 - a) alla fine
 - b) all'inizio
 - c) a metà della preparazione

ESERCIZIO 3

Per dare ordini, suggerimenti o istruzioni usiamo l'IMPERATIVO DIRETTO (INFORMALE).

Trova questi verbi nel testo e mettili nella colonna appropriata.

-ARE	-ERE	-IRE
lava	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Ecco l'imperativo diretto dei verbi regolari:

	LAVARE	METTERE	COPRIRE
tu	lav-a	mett-i	copr-i

ESERCIZIO 4

Completa le frasi coniugando i verbi all'imperativo.

- 1) Mamma, domani voglio organizzare un pranzo! (telefonare) alla zia per invitarla!
- 2) (leggere) le istruzioni e (provare) a montare l'armadio da solo.
- 3) Se vuoi superare l'esame ,..... (cercare) di studiare di più e riposare bene: la notte (dormire) almeno 8 ore.
- 4) Per arrivare in centro ,..... (prendere) la linea A della metropolitana e (scendere) alla seconda fermata: fuori dalla stazione, (seguire) le indicazioni per la libreria comunale.

SOLUZIONI

ESERCIZIO 1

- 1) basilico
- 2) ricotta salata
- 3) pomodori pelati
- 4) maccheroni
- 5) melanzane
- 6) aglio

ESERCIZIO 2

- 1) b
- 2) a
- 3) c
- 4) a

ESERCIZIO 3

1 ^a CONIUGAZIONE	2 ^a CONIUGAZIONE	3 ^a CONIUGAZIONE
lava	metti (3)	copri
taglia	cospargi	servi
lascia (3)	prendi	
versa	aggiungi (3)	
aggiusta	friggi	
sciacqua		
asciuga		
scola		
mescola		

ESERCIZIO 4

- (1) telefona
- (2) leggi, prova
- (3) cerca, dormi
- (4) prendi, scendi, segui