

Trofie al pesto



1. Iniziamo subito con gli ingredienti! Completa con queste parole.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 di trofie 
- 70 grammi di reggiano 
- 30 grammi di sardo 
- 3 cucchiaini di olio extravergine di 
- 15 grammi di 
- grammi di basilico 
- uno di aglio 
- un di sale grosso 

Pizzico	Parmigiano
Spicchio	Percorino
Grammi	oliva
Pinoi	50



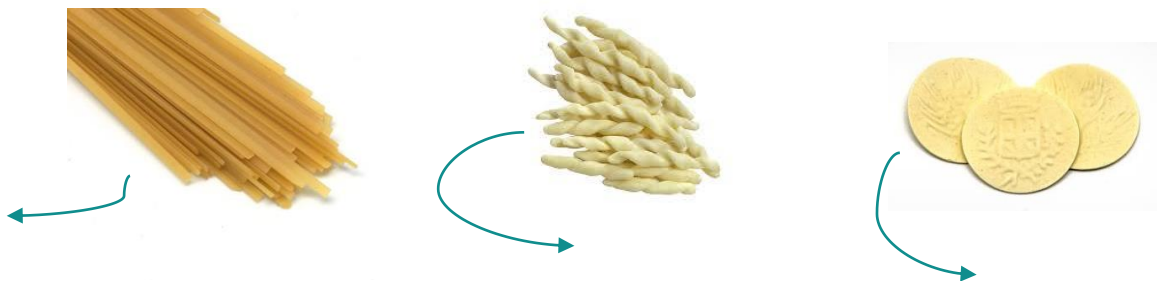
2. Vediamo la video ricetta e controlla gli ingredienti!



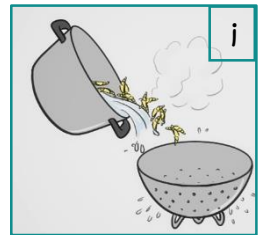
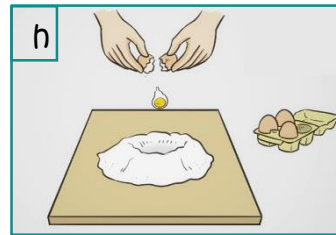
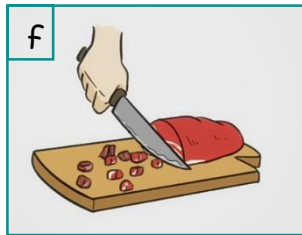
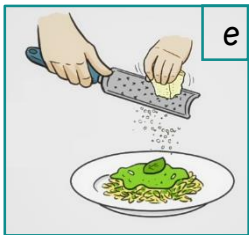
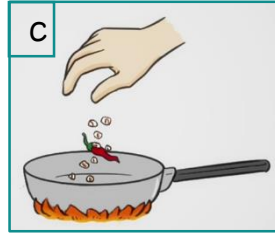
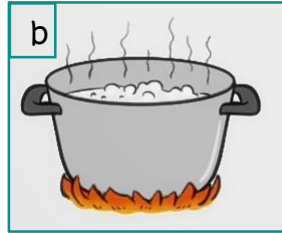
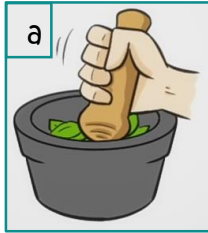
3. Le trofie sono un tipo di pasta tipica di una regione italiana: quale? Leggi il testo e rispondi alle domande

Il nome può derivare dal genovese *strufuggiá*, che significa strofinare, dal movimento necessario che deve fare la mano per creare la loro forma. Un altro tipo di pasta tipico di questa regione sono le bavette, che fanno parte delle paste lunghe a sezione piatta. Dalla stessa regione vengono anche i corzetti, pasta preparata a mano di forma circolare.

- Le trofie sono tipiche della _____.
(per conoscere la regione corretta puoi guardare una cartina dell'Italia)
- Con l'aiuto del testo trova i nomi di questi tre tipi di pasta.



4. Hai una buona memoria? Ricorda quali di queste immagini sono della ricetta *Trofie al pesto*!



5. Rivediamo la video ricetta e controlla!



6. Collega questi 6 verbi con le 6 immagini dell'esercizio 4.

<input type="checkbox"/> Bollire	<input type="checkbox"/> Tagliare	Grattugiare <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Scolare	<input type="checkbox"/> Aggiungere	pestare <input type="checkbox"/>

Con l'aiuto dei verbi di questa attività trova il nome di questi oggetti!

mortaio

Grattugia

Pestello

Tagliere

Scolapasta

Centro di Lingua e Cultura Italiana – Lima, Perú