

Ricetta di cucina: Tagliolini alla crema di dragoncello e pomodoro fresco

- 1 Il dragoncello è un'erba aromatica. Lo conosci? Fai una ricerca su internet per sapere quali sono le sue caratteristiche e parlane in classe.
- 2 Lo chef Lazzaro Cimadoro dice che se non ho il dragoncello posso usare un'altra erba aromatica. Qual è? Secondo lo chef, il risultato cambia?

A) GLI INGREDIENTI DELLA RICETTA

A.1 Guarda una volta tutto il filmato e fai attenzione agli ingredienti necessari per preparare i tagliolini alla crema di dragoncello e pomodoro fresco. Guarda un'altra volta il filmato e scrivi gli ingredienti nello spazio sotto. Guarda ancora il filmato e, accanto a ogni ingrediente, scrivi la quantità necessaria per realizzare la ricetta. Confronta il tuo lavoro con gli altri studenti della classe.

INGREDIENTI

QUANTITÀ

- | | |
|----------|-------|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |
| 6. | |
| 7. | |
| 8. | |
| 9. | |
| 10. | |
| 11. | |

B) LE AZIONI PER REALIZZARE LA RICETTA

B.1 Guarda di nuovo il filmato. Mentre lo chef prepara la ricetta, puoi leggere le azioni riportate qui sotto.

Collega le azioni con le parole scritte a destra, poi guarda di nuovo il filmato e controlla le tue risposte.

Amalgamare	L'acqua
Impastare	La pasta
Tirare	La farina/Le uova
Arrotolare	L'olio
Tagliare	I pomodori
Frullare	La sfoglia
Aggiungere	Il dragoncello
Salare	Il sale/Il pepe
Buttare	La pelle
Raffreddare	
Levare	
Riscaldare	
Cuocere	

B.2 Guarda il filmato e rispondi alle domande:

1. Per quanto tempo lo chef fa riposare l'impasto?
2. Per quanto tempo si devono lasciare i pomodori interi nell'acqua calda? Perché?
3. Per quanto tempo devono cuocere i pomodori a cubetti?
4. Per quanto tempo devono cuocere i tagliolini? Perché?

C) GLI STRUMENTI PER REALIZZARE LA RICETTA

C.1 Durante la preparazione dei tagliolini alla crema di dragoncello con pomodoro fresco lo chef usa alcuni strumenti. Prima di guardare di nuovo il filmato, leggi la lista seguente e, in base al loro uso, collega i nomi degli strumenti con le parole scritte a destra. Se non conosci il nome di alcuni strumenti, fai una ricerca su internet.

Verifica il tuo lavoro guardando il filmato.

Mattarello	Pomodori
Coltello	Salsa
Frullatore	Sfoglia
Schiumarola	Tagliolini
Padella	Farina
Ramaiolo	Acqua
Pentola	Tagliolini pronti
Piatto	Dragoncello, burro, pecorino
Ciotola	Salsa pronta
Cucchiaio	Acqua e ghiaccio

D) ISTRUZIONI PER REALIZZARE LA RICETTA

D.1 Guarda il filmato e, mentre ascolti le istruzioni dello chef, completa il testo. Verifica il tuo lavoro con gli altri studenti della classe.

Per la preparazione della pasta prendiamo una ciotola e mettiamo 250 gr. di farina, 250 gr. Di semola, 10 uova (7 tuorli e 3 intere). tutto insieme, e la facciamo riposare per 30 minuti.

..... con il mattarello un po' la pasta; dopo la passiamo a macchina. Facciamo 3-4 passaggi per amalgamare meglio la pasta, un po' di farina e la sfoglia è pronta. Adesso tiriamo la pasta. la sfoglia.

Si prende la pasta, si e si con il coltello.

Per la crema di dragoncello mettiamo 150 gr. di dragoncello, 100 gr. di burro e 100 gr. di pecorino e tutto insieme l'olio extravergine di oliva. È pronta la crema di dragoncello.

Con i pomodori facciamo una piccola incisione sopra al pomodoro per levare la pelle. Si l'acqua, si [i pomodori] dentro l'acqua calda, si lasciano per qualche minuto, si controlla se viene via la pelle. I pomodori sono pronti e si mettono subito [nell'] acqua e ghiaccio. Si fanno Si prende il pomodoro quando è freddo, si la pelle, si taglia in quattro, si levano anche i semi, si taglia il pomodoro a piccoli dadini.

Prepariamo la salsa e i tagliolini.

Olio extravergine di oliva, lo, un pochino, aggiungiamo i pomodori freschi, facciamo andare per 3 minuti, aggiungiamo un po' di acqua della pasta, un po' di sale e pepe.

Il pomodoro è pronto.

Mettiamo a i tagliolini dentro l'acqua. Li facciamo cuocere per un paio di minuti [fino a] quando vengono a galla. Visto che i tagliolini sono freschi, hanno una cottura molto veloce. Si amalgamano aggiungendo un pochino di olio extravergine di oliva e un po' di acqua della pasta.

Mettiamo la salsa al dragoncello a crudo (non si riscalda, sennò si separa), la pasta, un po' di pomodoro, aggiungiamo un po' di pecorino e un po' d'olio.

Il piatto è pronto.

D.2 Hai notato che lo chef, quando descrive le fasi di preparazione della ricetta, usa diverse forme verbali:

- la prima persona plurale:

Prendiamo un ciotola Impastiamo ecc...

- La forma impersonale con valore passivante:

Si sala l'acqua si buttano i pomodori nell'acqua ecc...

In coppia con un compagno provate a dare le istruzioni per la realizzazione della ricetta dei tagliolini alla crema di dragoncello con pomodoro fresco.

Usate i verbi all'imperativo.

Cominciate così:

*"Per la preparazione della pasta **prendi** una ciotola....."*