

Parmigiana di melanzane o melanzane alla parmigiana

A. Rispondi alle domande:

1. Ti piace la cucina italiana?
2. Quali piatti tipici conosci?
3. Conosci la parmigiana di melanzane? L'hai mai preparata o mangiata?



B. Guarda il video e rispondi alle domande seguenti:

<https://www.youtube.com/watch?v=qT-Yv3GQBbc>

1. Quali sono gli ingredienti per preparare le melanzane alla parmigiana?
2. Come sono cotte le melanzane?
3. Il pomodoro è già cotto o crudo?
4. Quali sono i due primi ingredienti che la signora mette nella pirofila?
5. Conosci un altro piatto che si prepara con le melanzane?

C. Ecco la ricetta di un'altra versione della parmigiana di melanzane: la versione calabrese. Leggi la ricetta e sottolinea i verbi che si riferiscono alla preparazione di questo piatto.

Ingredienti per 4 persone

4 melanzane grandi

salsa di pomodoro

100 g. di parmigiano

1 mozzarella

2 uova sode

4 fette di prosciutto cotto

2 cucchiaini di pangrattato

olio di oliva

sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Tagliamo le melanzane a fette nel senso della lunghezza e le adagiamo a strati in una pirofila; cospargiamo ogni strato con il sale. Lasciamole riposare per circa un'ora.

2. Friggiamo le melanzane in padella. Per ottenere un piatto più leggero, è possibile cucinare le melanzane al forno.

3. Versiamo tre cucchiaini di salsa di pomodoro in una pirofila e adagiamo le melanzane una accanto all'altra.

4. Versiamo nuovamente tre cucchiaini di salsa di pomodoro su tutto lo strato di melanzane. Aggiungiamo la mozzarella tagliata a fette sottili, il prosciutto tagliato a strisce, un uovo sodo tagliato a pezzetti. Cospargiamo con il parmigiano.

5. Formiamo altri due strati di melanzane con gli stessi ingredienti. Aggiungiamo un ultimo strato di melanzane e cospargiamo con il pomodoro, il parmigiano e una manciata di pangrattato. Cuociamo in forno per circa 40 minuti a 180°. Lasciamo raffreddare e serviamo.

D. Completa le frasi con il verbo giusto all'imperativo

condire, impastare, aggiungere, scolare, friggere, cuocere, pelare, grattugiare, mescolare, impiattare

1. Per la tortiera di verdure _____ le patate.

2. _____ l'insalata con olio extravergine di oliva.
3. _____ la pasta sempre al dente!
4. _____ il sugo a fuoco basso per 20 minuti.
5. _____ il parmigiano e lo mettiamo sugli spaghetti.
6. _____ subito appena il risotto è pronto.
7. _____ un po' di sale e pepe.
8. _____ il composto delicatamente.
9. Per preparare la pizza _____ la farina con l'acqua.
10. _____ le zucchine in olio abbondante.

E. Spiega come preparare un piatto tipico del tuo Paese o come prepari una tua specialità.

Otzarmilim.com