

Pasta e ceci

A. Leggiamo

Ingredienti per 4 persone:

2 scatole di ceci precotti (circa 400 grammi)
2 gambi di sedano
2 pomodori maturi
1 cipolla grande
2 foglie di alloro
200 g. di pasta di piccolo formato (o spaghetti spezzati)
olio di oliva
sale e pepe



1. Prima di continuare a leggere la ricetta, scriviamo i seguenti nomi in corrispondenza dell'immagine giusta:

mestolo, ceci, spaghetti spezzati, sedano, cipolla, alloro, pasta di piccolo formato, gambo, foglia, pentola



1



2



3

4



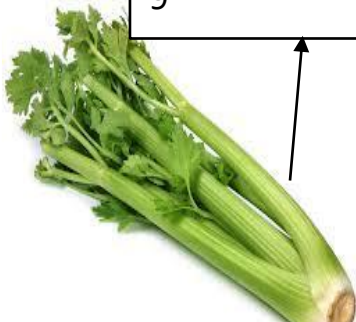
5



6



7



8

9



10

2. Leggiamo la ricetta

Preparazione

Tagliamo a pezzetti piccoli il sedano, la cipolla e i pomodori e li soffriggiamo in una pentola con un po' di olio per circa 10 minuti.

Aggiungiamo i ceci, le foglie di alloro, il sale, il pepe e un po' di acqua in modo da coprire i ceci. Lasciamo cuocere per circa 15 minuti.

Frulliamo un po' di ceci (circa due mestoli) a parte e poi li aggiungiamo agli altri ceci nella pentola. Cuociamo ancora per 5 minuti.

In un'altra pentola cuociamo la pasta, poi la scoliamo al dente e la aggiungiamo ai ceci. Infine condiamo con un filo d'olio d'oliva e serviamo.

3. Colleghiamo le seguenti parole

- | | |
|------------|-----------------------|
| 1. Olio | a. di sedano |
| 2. Scatole | b. di formato piccolo |
| 3. Foglie | c. di oliva |
| 4. Pasta | d. di ceci |
| 5. Gambi | e. di alloro |

4. Colleghiamo le seguenti parti delle frasi

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Aggiungiamo i ceci | a. ancora per cinque minuti |
| 2. Tagliamo a pezzetti | b. per circa quindici minuti |
| 3. Soffriggiamo in una | c. e le foglie di alloro |
| 4. Lasciamo cuocere | d. pasta al dente |
| 5. Frulliamo un po' | e. pentola con un po' d'olio |
| 6. Infine scoliamo la | f. piccoli il sedano e la cipolla |
| 7. Condiamo con un | g. di ceci a parte |
| 8. Cuociamo | h. filo d'olio di oliva |

5. Completiamo con il presente dei verbi fra parentesi

1. Marco (*tagliare*) _____ a pezzetti la cipolla.
2. Io (*soffriggere*) _____ il sedano e i pomodori.
3. Tu e Simona (*scolare*) _____ la pasta sempre al dente.
4. (*Noi, aggiungere*) _____ il sedano e la cipolla.
5. Sara (*frullare*) _____ i ceci
6. Loro (*condire*) _____ l'insalata.

6. Completiamo con le parole mancanti

Tagliamo a pezzetti piccoli il sedano, la _____ e i pomodori e li soffriggiamo in _____ pentola con un po' di olio per _____ 10/15 minuti.

Aggiungiamo i ceci e _____ foglie di alloro, il sale, il pepe _____ un po' di acqua in modo da _____ i ceci. Lasciamo cuocere per circa 15 _____.

Frulliamo un po' di ceci (circa 2 _____) a parte e poi li aggiungiamo agli _____ ceci nella pentola. Cuociamo ancora per 5 _____.

In un'altra pentola cuociamo la pasta, _____ la scoliamo al dente e la aggiungiamo _____ ceci. Infine condiamo con un filo d' _____ d'oliva e serviamo.

7. Rispondiamo alle domande

1. Quali sono gli ingredienti principali per preparare la pasta e ceci?
2. Che cosa soffriggiamo?
3. Quanti ceci frulliamo?
4. Quale formato di pasta cuociamo?
5. Come condiamo la pasta e ceci?
6. Per quanto tempo soffriggiamo alcuni degli ingredienti?