

STB GENNAIO

PER LA PROSSIMA VOLTA :

- 1.OSSERVARE L'IMPERATIVO DELLA FORMA DI CORTESIA CON E SENZA PRONOMI:
- 2.METTERE ALL'IMPERATIVO DELLA FORMA DI CORTESIA I VERBI DELLA RICETTA CHE SEGUE

IMPERATIVO DELLE FORMA DI CORTESIA

Scusare = UN VERBO IN "-ARE"

SCUSI! = Imperativo forma di cortesia

Mi scusi! = Imperativo forma di cortesia con un pronome

Compri il biglietto!

Lo compri allo sportello!

SENTA! VERBI IN "-IRE" fanno "A"

LA RICETTA :

1. *Scaldare* una padella antiaderente e *versate* un bel cucchiaino pieno di pepe macinato. Fatelo *tostare* per qualche minuto, a fuoco medio. Appena sentirete sprigionarsi il suo aroma, *versate* subito 3 mestolini di acqua di cottura. Vedrete che inizierà a formarsi una schiuma bianca: è la combinazione del pepe con gli amidi della pasta contenuti nell'acqua.

2.



Preparate la crema di pecorino: versate il pecorino grattugiato in una scodella e unite 2 mestolini di acqua di cottura, un po' alla volta. Amalgamate con una spatola, fino ad ottenere una consistenza pastosa. Se necessario, unite ancora un goccino di acqua. Tenete da parte.

3.



Quando mancheranno 2 minuti alla fine della cottura, prelevate gli spaghetti con una pinza e versateli direttamente nella padella dove avete scaldato il pepe e portateli a cottura risottandoli per qualche minuto, muovendoli spesso con una pinza per farli amalgamare con il pepe. Potete anche scolare la pasta con lo scolapasta, ma tenete da parte un bel bicchiere di acqua di cottura, da aggiungere per evitare che la preparazione si asciughi troppo.

4.

5. *Una volta che la pasta è cotta, spegnete il fuoco, lasciate riposare 1 minutino, e unite la crema di pecorino, insieme ad 2 mestolini di acqua di cottura, sempre un po' alla volta. E' importante che questa operazione venga effettuata fuori fuoco.*

6.



Muovete **energicamente** la pasta con una pinza, in modo che il pecorino si sciolga insieme alla pasta. Basteranno pochi minuti. La vostra Pasta cacio e pepe è pronta da servire. Vedrete quanto è **cremosa**! Preparate le porzioni e completate i piatti con una **generosa spolverata di pepe nero** (sempre appena macinato) e, se volete, una **spolverata di pecorino**.

7.



Gli Spaghetti cacio e pepe **vanno serviti subito**, caldi e fumanti, in tutta la loro **cremosità**.

NOTIZIE :
OGNI SETTIMANA IN UN SITO INTERNET MK2
CURIOSITY POTETE VEDERE UN FILM
GRATUITO

GRAMMATICA: IL POSTO DEL PRONOME **QUANDO CI SONO DUE VERBI**

1. STASERA VOGLIO VEDER**NE** UNO

2. STASERA **NE** VOGLIO VEDERE UNO

-PUOI ACCOMPAGNARMI AL MERCATO?

-SÌ, TI POSSO ACCOMPAGNARE ALLE NOVE.=

SÌ, POSSO ACCOMPAGNAR**TI** ALLE NOVE

PUOI COMPRARE TU IL PANE? Perché io non posso.

Sì, posso comprarlo= lo posso comprare io.

DEVO COMPRARE (del) PANE?

NO, non ne devi comprare= non devi comprarne,

TRADUZIONE DI IL Y EN A

non ce n' è più

c'è pane

ce n'è già
ci sono due panini
ce ne sono due

LESSICO

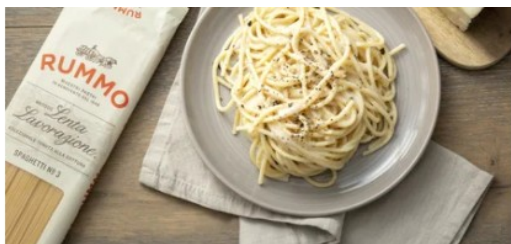
SCHIACCIARE

DOP DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA

DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

**DOCG DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA**

**[https://ricette.giallozafferano.it/
Spaghetti-Cacio-e-Pepe.html](https://ricette.giallozafferano.it/Spaghetti-Cacio-e-Pepe.html)**



"Si la vita è un mozzico, qui mozzichi bene".

Questo è una delle frasi tipiche che si possono leggere come introduzione ad un menu nelle trattorie o fraschette romane. Ma la

[Carbonara](#), l'[Amatriciana](#), come gli spaghetti cacio e pepe, sono diventati oramai piatti

simbolo dell'italianità, del mangiar bene con ingredienti DOP e legati alle tradizioni dei territori in cui sono nate. Un'eccellenza che dalle "tovaglie a quadretti" arriva nelle cucine dei grandi Chef, come nel caso degli [spaghetti cacio, pepe e ricci di mare](#). Anche noi vogliamo rendere omaggio ad uno dei simboli del mangiar bene e genuino, mostrandovi come eseguire una perfetta cacio e pepe! Il segreto, oltre alla combinazione chimica di acqua e proteine del Pecorino per ottenere una crema senza grumi, sta proprio nei sapori: grani di pepe interi schiacciati al momento e tuffati in padella a tostare per sprigionare tutto il profumo pungente; la pasta mantecata lentamente e in maniera controllata per assorbire tutto il gusto del Pecorino romano, quando aggiungerete la crema. Preparare e gustare: questa un'altra regola per assaporare al meglio gli spaghetti cacio e pepe! Preparate le forchette!

Vi stuzzica l'idea di gustare delle varianti? Provate la [pasta nduja e pecorino](#) o la versione [cacio e pepe con salsiccia](#)!
