STB 1 2 FEBBRAIO

PER LA PROSSIMA VOLTA

- 1.FARE ESERCIZIO SU ACCORDI DI "MOLTO"
- 2.METTERE TUTTI I VERBI DELLA RICETTA ALL'IMPERATIVO DI CORTESIA

LA CHIESA è MOLTO FAMOSA

Le lieu aurait été nommé ainsi par les colons français à la suite de l'invasion des Anglais, qui débarquèrent à cet endroit pour s'emparer de l'île en 1810. Il posto/IL LUOGO SAREBBE STATO CHIAMATO COSÌ DAI COLONI FRANCESI DOPO/IN SEGUITO ALL'INVASIONE DEGLI INGLESI, CHE SBARCARONO IN QUEL LUOGO/POSTO PER IMPADRONIRSI DELL'ISOLA (IN+IL=) NEL MILLEOTTOCENTODIECI

Hai fatto il bagno?
Ho camminato molto;
Su quell'isola le persone parlavano quattro lingue
I giovani voglio partire?
Alcuni.
Hai mangiato frutta? Che/quali frutti hai mangiato?

IL LUOGO QUEL LUOGO È UN BEL LUOGO L'UOMO QUELL'UOMO È UN BELL'UOMO

SE NON FOSSE DIFFICILE NON SERVIREBBE A NIENTE

COME SE...

(SBARCARE)

Passato prossimo: sono sbarcati Passato remoto: sbarcarono

CONDIZIONALE DEL VERBO ESSERE

IO SAREI/ TU SARESTI/ LUI SAREBBE/ NOI SAREMMO/VOI SARESTE/LORO SAREBBERO

MOLTO ACCORDARE O NON ACCORDARE???

LA GENTE MANGIAVA MOLT**O** RISO MOLT**E** VOLTE PRATICAMENTE OGNI
GIORNO E MANGIAVO CON I MIEI AMICI; MANGIAVAMO ALL'APERTO : LA
CENA ERA MOLT**O** BUONA

HO LETTO MOLTI LIBRI (=nome) MOLTO BELLI (=aggettivo)

5 Scegli la forma corretta.

- Roma non è solo Roma antica. Anche fuori dal centro è molto / molta bella e ci sono molto / molti musei moderni. Consiglio a tutti una visita!
- Firenze è una città molto / molte interessante, non solo per la cultura. Ci sono molto / molti negozi ed è la città ideale anche per fare dello shopping.
- 3 A Milano ci sono sempre molto / molte persone per strada. Anche la sera c'è molto / molta vita notturna, soprattutto al centro.
- 4 Il Parco Nazionale d'Abruzzo è molto / molte grande e ci sono molto / molti animali protetti, come l'orso bruno e il lupo dell'Appennino.

Ci sono troppe persone troppo rumorose

LA RICETTA:

1. Scaldi una padella antiaderente e versi un bel cucchiaio pieno di pepe macinato. Lo faccia tostare per qualche minuto, a fuoco medio. Appena sentirà sprigionarsi il suo aroma, versi subito 3 mestolini di acqua di cottura. Vedrà che inizierà a formarsi una schiuma bianca: è la combinazione del pepe con gli amidi della pasta contenuti nell'acqua.

2.

Prepari la crema di pecorino: versi il pecorino grattugiato in una scodella e unisca 2 mestolini di acqua di cottura, un po' alla volta. Amalgami con una spatola, fino ad ottenere una consistenza pastosa. Se necessario, unisca 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.

VERBI IRREGOLARI

andare vado dire dico

dovere devo/debbo

fare faccio
salire salgo
scegliere scelgo
uscire esco
venire vengo
volere voglio

Unire un isc o un isc a

Finire n fin isc o

Aprire apr o (Lei) apr A