



Matdid - www.matdid.it

Materiali didattici di lingua e cultura italiana per stranieri
a cura di [Roberto Tartaglione](#) e [Giulia Grassi](#)

Scudit Scuola d'Italiano
Via La Spezia 34 – 00182 Roma
Internet – www.scudit.net
email – info@scudit.net

Materiale: n. 149 - Data: 23.10.2005 - Livello: A1 - autore: [Roberto Tartaglione](#)

SE FAMO DU' SPAGHI

La ricetta della Carbonara

Scriviamo MatDid da parecchi anni e mai abbiamo ceduto alla tentazione di parlare un po' degli spaghetti: troppo facile - pensiamo - parlare della solita immagine dell'Italia, tutta mandolino, pizza e pastasciutta.

Ma questa paura di sembrare troppo ovvi e scontati non ci può impedire, per una volta, di dedicare un po' della nostra attenzione a quella grande invenzione che sono gli spaghetti! Perciò diamo qui oggi la ricetta degli "spaghetti alla carbonara", una ricetta famosissima, ma anche molto controversa: una scuola di pensiero la vuole con il parmigiano, un'altra con il pecorino. Una scuola di pensiero la vuole con la cipolla, un'altra senza. Noi scriviamo la ricetta come piace a noi. E se non siete d'accordo, fa lo stesso. Mangeremo da soli.

1. Per fare gli "spaghetti alla carbonara" si riempie una pentola di acqua e si mette sul fornello
2. Si prende della pancetta (o guanciale) e si taglia in tocchetti
3. In una padella si mette un po' di olio e si fa un soffritto con cipolla e pancetta
4. In un piatto si sbattono un po' di uova (una per per ogni persona) e si aggiunge pecorino grattugiato. Si mette anche un po' di sale fino.
5. Quando l'acqua bolle si mette il sale grosso e si butta la pasta. Poi si assaggia e se gli spaghetti sono al dente si scolano con lo scolapasta.
6. Gli spaghetti si mettono per pochi secondi nella padella dove c'è il soffritto di olio, cipolla e pancetta e si versa dentro anche l'uovo e il pecorino.
7. È pronto! (mamma mia, che fame viene a parlare di questi argomenti!!)

Esercizio 1

Scegliere la conclusione logica

1. Gli spaghetti

- a) si tagliano
- b) si scolano
- c) si riempiono

2. Il sale

- a) si mette
- b) si assaggia
- c) si fa

3. La pentola

- a) si mette sul fornello
- b) si mette sulla pancetta
- c) si mette sulla padella

4. La pasta

- a) si riempie
- b) si taglia
- c) si butta

5. Le uova

- a) si tagliano
- b) si sbattono
- c) si buttano

6. Gli spaghetti

- a) si mettono in padella
- b) si tagliano in tocchetti
- c) si sbattono

7. Con la pancetta

- a) si fanno gli spaghetti al dente
- b) si fa il soffritto
- c) si sbattono le uova

8. L'acqua

- a) si mette nella padella
- b) si si mette negli spaghetti
- c) si mette nella pentola

9. La cipolla

- a) si soffrigge con le uova
- b) si soffrigge con la pasta
- c) si si soffrigge con la pancetta

10. Sul fornello

- a) si mettono le uova
- b) si taglia la pancetta
- c) si mette la padella

Esercizio 2

Completare con un articolo determinativo o indeterminativo

1. Per fare gli "spaghetti alla carbonare" si riempie _____ pentola di acqua
2. Bisogna poi mettere _____ pentola sul fornello
3. Si taglia _____ pancetta in tocchetti
4. Bisogna mettere _____ po' di olio in una padella
5. Nella padella si fa _____ soffritto con cipolla e pancetta
6. Bisogna sbattere in un piatto _____ uova
7. Quando _____ acqua bolle si butta la pasta
8. Quando si butta la pasta si può anche mettere _____ sale
9. Quando _____ spaghetti sono al dente si possono scolare
10. La pasta si scola con _____ scolapasta
11. Si deve sbattere _____ uovo per ogni persona.

Esercizio 3

Scrivere la forma impersonale del verbo al presente indicativo

1. Per fare gli "spaghetti alla carbonare" si /riempire/ _____ una pentola di acqua
2. Si /mettere/ _____ la pentola sul fornello
3. Si prende della pancetta (o guanciale) e si /tagliare/ _____ in tocchetti
4. In una padella si /mettere/ _____ un po' di olio
5. E poi si /fare/ _____ un soffritto con cipolla e pancetta
6. In un piatto si /sbattere/ _____ un po' di uova
7. Poi si /aggiungere/ _____ pecorino grattugiato.
8. Si /dovere/ _____ mettere anche un po' di sale fino
9. Quando l'acqua bolle si /buttare/ _____ la pasta
10. Poi si /assaggiare/ _____ gli spaghetti
11. Se gli spaghetti sono al dente /si scolare/ _____ con lo scolapasta
12. Gli spaghetti si /mettere/ _____ per pochi secondi nella padella

Esercizio 4

Scrivere il plurale di nomi e articoli

1. la cipolla _____
2. il dente _____
3. il fornello _____
4. la padella _____
5. la pentola _____
6. la persona _____
7. il piatto _____
8. lo scolapasta _____
9. il soffritto _____
10. lo spaghetti _____
11. il tocchetto _____
12. l'uovo _____

Esercizio 5

Completare con una preposizione

1. Per fare gli "spaghetti alla carbonare" bisogna riempire una pentola _____ acqua
2. Bisogna mettere la pentola _____ fornello
3. Poi bisogna tagliare la pancetta _____ tocchetti
4. Bisogna mettere un po' _____ olio in una padella
5. Bisogna fare un soffritto _____ cipolla e pancetta
6. Bisogna sbattere _____ un piatto un po' di uova
7. Non bisogna dimenticare di mettere anche un po' _____ sale fino
8. Se gli spaghetti sono _____ dente si scolano con lo scolapasta
9. Alla fine bisogna mettere _____ pochi secondi gli spaghetti nella padella

Esercizio 6

Scrivere il plurale dei nomi preceduto dalla preposizione "di articolata" con funzione di articolo indeterminativo plurale"

1. una cipolla _____
2. un dente _____
3. un fornello _____
4. una padella _____
5. una pentola _____
6. una persona _____
7. un piatto _____
8. uno scolapasta _____
9. un soffritto _____
10. uno spaghetti _____
11. un tocchetto _____
12. un uovo _____

(soluzioni in Matdid online)