

Le regine di Bologna

A coppie. Quali sono secondo voi gli ingredienti delle tagliatelle al ragù? Completate la lista



Ingredienti Ragù

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

Ora guardate la prima parte del video <https://www.youtube.com/watch?v=Ju-JuAQBtqA> Chi è la coppia vincitrice?

A coppie. Adesso che conoscete tutti gli ingredienti provate a creare voi la ricetta.

Ricetta Ragù



Guardate la seconda parte del video. Qual è la miglior coppia di Chef della classe?

*Da quale lingua deriva la parola ragù?
Parlatene con la classe, poi leggete il testo e verificate.*

La magica storia delle tagliatelle (ad. da <https://www.zodiacorimini.it/la-magica-storia-delle-tagliatelle/>)

Secondo la leggenda, le **tagliatelle** furono inventate nel **1487** dal **Mastro Zafirano**, in occasione del matrimonio di **Lucrezia Borgia** con il Duca di Ferrara.

Si dice che il cuoco si sia ispirato ai bellissimi capelli biondi della sposa per creare questa nuova pasta fresca.

Probabilmente questa è una storia creata per rendere l'origine delle tagliatelle più interessante, legandole ad un nome famoso come quello di Lucrezia Borgia.

La cosa certa è che nella vecchia Emilia esistevano le cosiddette “**sfogline**”, ovvero signore dedite totalmente alla preparazione dell'impasto e della sfoglia, per creare gustosi piatti di **pasta fresca**, tra cui le lasagne, i tortellini e le pappardelle.

Le tagliatelle sono spesso associate al **ragù**, diffusissimo in Italia, sebbene lo scettro sia proprio dei Bolognesi.

Il termine ragù deriva dal francese “**ragout**”, che significa **risvegliare, rinnovare**, in questo caso l'appetito.

Il ragù è generalmente uno stufato, di carne e verdure a pezzettini, cotte lentamente a fuoco lento.

Lynne Rossetto Kasper, una studiosa esperta delle origini della cucina italiana, afferma che il ragù alla bolognese si sia diffuso nel **XVI secolo**, nelle corti delle antiche **famiglie nobili**, anche perché la carne all'epoca era un alimento strettamente riservato alle classi adagate.

Rispondete alle domande.

1. Secondo la leggenda, da cosa derivano le tagliatelle?
2. Chi sono le sfogline?
3. Nel XVI secolo chi mangiava il ragù e perché?



Completate la ricetta con le parole riportate sotto

Pennette In Padella

Persone: 4

Ingredienti: 1d'Olio D'oliva - 1d' Aglio - Alcunedi Salvia - 3di Passata Di Pomodoro - 1di Panna Da Cucina - Pasta Tipo Pennette - Formaggio Parmigiano Grattugiato

Preparazione: In unaantiaderente mettere und'olio d'oliva, farunod'aglio tagliato a metà, e qualchedi salvia (in mancanza va bene anche undi rosmarino).3di passata di pomodoro. Dopo 1 o 2 minutiundi panna da cucina. Spegner. Nel frattempo fardelle pennette,al dente, riaccendere il gas, sotto la....., versarvi la pasta,col sugo e servire.con il parmigiano.

aggiungere(2)	bollire	cucchiaino(5)
condire	cospargere	foglia(2) padella(2)
rametto	rosolare	spicchio(2)
scolare		

Completate le frasi abbinandole alle immagini.

1. Appena ha visto Andrea, Marina si è innamorata come unacotta.
2. Stefania è così precisa! Cerca sempre il pelo nell'.....
3. Nelle foto Nazzarena viene sempre con un'espressione dalesso
4. Il Milan scivola su una buccia died esce dalla Champions League.
5. Ma smettila di brontolare. Sembri una pentola di
6. Adriana la trovi sempre dappertutto : è proprio come il....
7. Muoviti, non stare lì come un salame.....
8. Attenzione alle nuove truffe sul web, spuntano come



