



Spaghetti, pollo e non solo

1 Guardate le immagini del video. E' una canzone di un cantante italiano famoso negli anni 60 e 70, Fred Bongusto. Provate a creare una storia e datele un titolo



2. Ecco il testo della canzone. Inserite le parole mancanti che trovate qua sotto. E' simile alla storia che avete creato voi?

Spaghetti a Detroit

Spaghetti, pollo, _____ e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù

Invece ti ricordi
che _____ insieme a te
a Detroit.

Guardavi solo me
mentre _____ "China Town"
l'orchestra ripeteva "Schubi-du".

Mi resta solo un _____
per tornare giù da te
a Detroit.

Lola ho fatto le pazzie per te.
Ricordi che notti di follie a Detroit.

Spaghetti, _____
e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù
la gente guarda e ride
non è stata _____ a noi
a Detroit

Spaghetti, _____ e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù

Invece ti ricordi
che _____ insieme a te
a Detroit.

Lola _____ che non farò mai più
Ricordi che notti di follie a Detroit.

Spaghetti, -----e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù

la gente guarda e ride
ma non _____ insieme a me
per te Lola
a Detroit.

appetito(2) cantavi piange disco insalatina (4
volte) pazzie insieme

Spaghetti a Detroit (Fred Bongusto)

Spaghetti, pollo, insalatina
e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù
Invece ti ricordi
che appetito insieme a te
a Detroit.

Guardavi solo me
mentre cantavi " China Town "
l'orchestra ripeteva " Schubi-du ".
Mi resta solo un disco
per tornare giù da te
a Detroit.

Lola ho fatto le pazzie per te.
Ricordi che notti di follie a Detroit.
Spaghetti, pollo, insalatina
e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù
la gente guarda e ride
non è stata insieme a noi
a Detroit.

Lola pazzie che non farò mai più
Ricordi che notti di follie a Detroit.
Spaghetti, insalatina
e una tazzina di caffè
a malapena riesco a mandar giù
la gente guarda e ride
ma non piange insieme a me
per te Lola
a Detroit.

3.Che cosa significano le seguenti espressioni (scegli fra le opzioni proposte)?

a malapena

a) volentieri; b) appena; c) mal volentieri

mandar giù

a) ingoiare; b) inviare al piano inferiore; c) digerire

ho fatto le pazzie

a) sono diventato pazzo; b) ho fatto il pazzo; c) ho fatto cose pazze

che notti di follie

a) notti passate a divertirci sfrenatamente; b) notti passate alle Folies Bergère; c) notti passate in compagnia di folli

4.Chi o che cosa può impazzire in cucina?



Il cuoco la maionese il fuoco l'acqua la mamma

5.Qual è il dolce più famoso che si prepara con il caffè ?



6.Riempite con le parole mancanti:

Tiramisù

Ingredienti: caffè, mascarpone, uova e biscotti savoiardi.

Riempite con le parole mancanti:

sbattete 5 tuorli con 5 cucchiaini di zucchero fino a quando otterrete una crema morbida e chiara. A questo punto aggiungete ile continuate a mescolare con il frullatore. A parte montate a neve le 5 chiare, a cui avrete aggiunto poche gocce di limone per aumentarne la fermezza. Adesso amalgamate, lentamente e a mano con la massima dolcezza possibile, queste chiare alla crema di tuorli eFatto.

Preparate il

Inzuppate uno per uno i nel,imbevendoli bene, e disponetene alcuni sul fondo di un recipiente quadrato o rettangolare, dai bordi alti e non troppo grande. Coprite i con uno strato di crema di..... Fate un altro strato di biscotti ,un altro di crema, e così via fino ad esaurire il tutto e terminare con la crema. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per almeno 12 ore.



Tiramisù

Ingredienti: caffè, mascarpone, uova e biscotti savoiardi.

Sbattete i 5 tuorli d'uovo con i 5 cucchiaini di zucchero fino a quando otterrete una crema morbida e chiara. A questo punto aggiungete il mascarpone e continuate a mescolare con il frullatore. A parte montate a neve le 5 chiare d'uovo, a cui avrete aggiunto le gocce di limone per aumentarne la fermezza. Adesso amalgamate, lentamente e a mano con la massima dolcezza possibile, queste chiare alla crema di tuorli e mascarpone. Fatto.

Preparate il caffè: Inzuppate uno per uno i savoiardi nel caffè, imbevendoli bene, e disponetene alcuni sul fondo di un recipiente quadrato o rettangolare, dai bordi alti e non troppo grande. Coprite i biscotti con uno strato di crema di mascarpone. Fate un altro strato di biscotti, un altro di crema, e così via fino ad esaurire il tutto e terminate con la crema. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per almeno 12 ore.



7. Inserite le preposizioni nella seguente ricetta.

I crostini di fegatini di pollo

800 grammi tra fegatini e cuoricini;
1 cipolla rossa,

2 filetti di acciuga o un po' di pasta di acciughe;
un po' di brodo;
olio di oliva;
una noce di burro;
aceto di vino;
qualche capperi e qualche fogliolina di prezzemolo per decorare;
pane toscano

Si procede così: si prepara preventivamente del brodo, anche con un semplice dado. In un pentolino ...bordi alti si versa un po' di olio ...oliva ...una noce di burro, e si fa imbiondire la cipolla tritata. Si uniscono poi i fegatini e i cuoricini. Quando sono sufficientemente rosolati, si tolgono ...pentolino e si tritano un po' grossolanamente ...la mezzaluna; poi si rimettono sul fuoco, allungandoli ...il brodo, affinché non si attacchinofondo.

Si aggiungono i filetti di acciuga (o una dose abbastanza abbondantepasta di acciughe). Mentre cuociono, vi consiglioassaggiare i fegatiniaggiustarne il sapore secondo il vostro gusto.

Quando vi sembrano cottisufficienza, versateci un po'aceto, mescolate e toglieteli fuoco. Cominciate preparare il pane, che va tagliato fette e, se lo volete, abbrustolito leggermente. A questo punto potete decidere se bagnare appena le fette un po' di brodo o lasciarle così come sono. Spalmate la crema fegatinipane e decorate un capperi e una fogliolina prezzemolo centrofetta.

Varianti prevedono che si unisca composto ...vin santo, o i capperiposto 'acetovino e che, invece pane, si adoperinofettine polenta fritta. Sono ottimi anchesemplice polenta ancora calda.

Se la trovate, potete preparare questi crostini aggiungendo fegatini e cuoricini di pollo già rosolati e tritati anchemilza di vitello, grattata viasua rete un coltellino. La preparazione non cambia molto, ma il gusto acquista bontà!



8. Ora trasformate la ricetta al passato. Cominciate così:

L'anno scorso, in Italia, abbiamo preparato i crostini di fegatini di pollo.
Si è preparato preventivamente del brodo

9. Scrivete una ricetta del vostro paese usando il si impersonale.