



Ricostruisci la sequenza della preparazione dei bucatini  
all'amatriciana combinando le parti A e B.

A	B
tagliare	vino bianco
soffriggere	i bucatini
aggiungere	col sugo
lavare	il guanciale
tagliare	con il pecorino grattugiato
unirli	con olio e cipolla
aggiungere	l'acqua
far bollire	i pomodori
gettare nell'acqua	al dente
scolarli	al guanciale soffritto
condirli	sale e peperoncino
servirli	a filetti

Riscrivi la ricetta per darla ad un amico: usa l'imperativo con il tu: