

Tipi di pasta

È sorprendente la varietà delle forme che affollano il mercato della pasta. Nel corso degli anni, ogni occasione speciale, ogni ricorrenza hanno dato luogo all'invenzione di un tipo nuovo.

35 Lunga o corta che sia, la pasta secca, cioè essiccata a scopo di conservazione, è fatta perlopiù con farina di grano duro e acqua. Per pasta fresca s'intende la pasta fatta, soprattutto a mano, con farina di grano tenero, acqua e (spesso) uovo. Ormai reperibile anche in confezione nei frigoriferi dei negozi alimentari e dei supermercati, la pasta fresca continua ad avere una sua viva produzione artigianale.

tratto da *Pastissima!*, ed. Idealibri

C Lavoriamo sul lessico

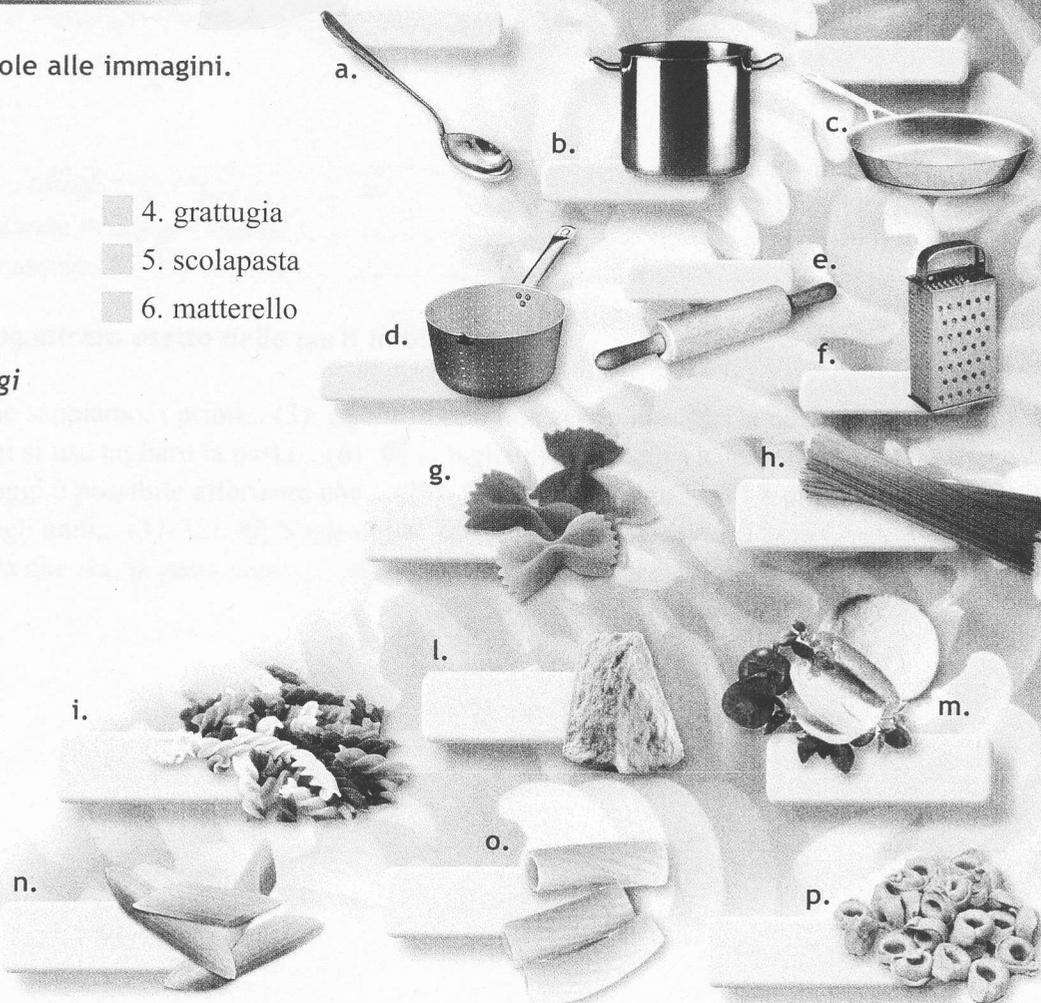
1 Abbinare le parole alle immagini.

utensili

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1. pentola | <input type="checkbox"/> 4. grattugia |
| <input type="checkbox"/> 2. mestolo | <input type="checkbox"/> 5. scolapasta |
| <input type="checkbox"/> 3. padella | <input type="checkbox"/> 6. matterello |

pasta e formaggi

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> 1. farfalle |
| <input type="checkbox"/> 2. penne |
| <input type="checkbox"/> 3. fusilli |
| <input type="checkbox"/> 4. rigatoni |
| <input type="checkbox"/> 5. spaghetti |
| <input type="checkbox"/> 6. tortellini |
| <input type="checkbox"/> 7. parmigiano |
| <input type="checkbox"/> 8. mozzarella |



2 In coppia, abbinare le parole.

pelare	la frutta
sbucciare	l'acqua
bollire	i pomodori
mescolare	il sugo

cuocere	il tacchino
affettare	il formaggio
grattugiare	la pasta
farcire	il salame