

A1.17.1 Uova al pomodoro

Eier in Tomatensoße



- Che cosa prepara la cuoca?
 - Le uova al pomodoro
 - Una pasta al pesto
 - Un risotto ai funghi
 - Una pizza margherita
- Che cosa fa con la cipolla all'inizio?
 - La cuoce in padella con un giro d'olio
 - La cuoce nel forno
 - La mette cruda sopra le uova
 - La bollisce in acqua
- Quanto tempo cuoce il sughetto di pomodoro?
 - Un minuto
 - Dieci minuti
 - Cinque minuti
 - Venti minuti
- Come preferisce la cuoca la cottura delle uova?
 - Albume e tuorlo molto secchi
 - Albume ben cotto e tuorlo morbido
 - Albume crudo e tuorlo duro
 - Albume duro e tuorlo crudo

1-a 2-a 3-c 4-b

2. Lesen Sie den Dialog und beantworten Sie die Fragen.

Durante la pausa pranzo, Sara parla con Carlo di cosa cucinerà per cena

Während der Mittagspause spricht Sara mit Carlo darüber, was sie zum Abendessen kochen wird

- Carlo:** Che cosa hai portato oggi per pranzo? *(Was hast du heute zum Mittagessen mitgebracht?)*
- Sara:** Non molto: solo un panino con prosciutto e formaggio. Però stasera voglio cucinare qualcosa di buono. *(Nicht viel: nur ein Sandwich mit Schinken und Käse. Aber heute Abend möchte ich etwas Gutes kochen.)*
- Carlo:** Hai già deciso cosa cucinerai? *(Hast du schon entschieden, was du kochen wirst?)*
- Sara:** Sì, le uova al pomodoro. Me le faceva sempre mia mamma. *(Ja, Eier in Tomatensoße. Meine Mutter hat sie mir immer gemacht.)*
- Carlo:** Hai già tutti gli ingredienti? *(Hast du schon alle Zutaten?)*
- Sara:** Ho i pomodori freschi e la cipolla, ma mi mancano le uova. Devo passare al supermercato dopo. *(Ich habe frische Tomaten und Zwiebel, aber mir fehlen die Eier. Ich muss danach noch im Supermarkt vorbeigehen.)*
- Carlo:** E come si prepara? È difficile? *(Und wie bereitet man das zu? Ist das schwierig?)*
- Sara:** No, è un piatto molto semplice. Devi solo preparare il sugo e poi aggiungere le uova. *(Nein, das ist ein sehr einfaches Gericht. Du musst nur die Soße zubereiten und dann die Eier hinzufügen.)*
- Carlo:** Usi qualche spezia? Ieri ho provato a fare il sugo, ma era insipido. *(Verwendest du irgendwelche Gewürze? Gestern habe ich versucht, die Soße zu machen, aber sie war fade.)*
- Sara:** Il segreto è il prezzemolo fresco: dà molto sapore. *(Das Geheimnis ist frische Petersilie: Sie gibt viel Geschmack.)*

Carlo: Come dice il detto: il prezzemolo sta bene su tutto!

(Wie das Sprichwort sagt: Petersilie passt zu allem!)

1. Che cosa manca a Sara per fare le uova al pomodoro?
 - a. La farina
 - b. La cipolla
 - c. Lo zucchero
 - d. Le uova
2. Qual è il segreto per dare sapore al sugo?
 - a. La panna
 - b. Il sale
 - c. Il burro
 - d. Il prezzemolo fresco

1-d 2-d