

A1.17.1 Uova al pomodoro



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

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

2. Leggi il dialogo e rispondi alle domande.

Carlo: Che cosa hai portato oggi per pranzo?

Sara: Non molto: solo un panino con prosciutto e formaggio. Però stasera voglio cucinare qualcosa di buono.

Carlo: Hai già deciso cosa cucinerai?

Sara: Sì, le uova al pomodoro. Me le faceva sempre mia mamma.

Carlo: Hai già tutti gli ingredienti?

Sara: Ho i pomodori freschi e la cipolla, ma mi mancano le uova. Devo passare al supermercato dopo.

Carlo: E come si prepara? È difficile?

Sara: No, è un piatto molto semplice. Devi solo preparare il sugo e poi aggiungere le uova.

Carlo: Usi qualche spezia? Ieri ho provato a fare il sugo, ma era insipido.

Sara: Il segreto è il prezzemolo fresco: dà molto sapore.

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

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

