Il pranzo è servito!

Indicazioni per l'insegnante

Obiettivi didattici

- conoscere ricette e piatti italiani
- alcuni verbi impersonali
- il verbo *metterci*

Svolgimento

L'attività qui proposta ha come obiettivi didattici l'arricchimento del lessico sugli alimenti, la familiarizzazione con i verbi impersonali e con la forma verbale *metterci,* trattati nell'unità 7, ed inoltre il potenziamento della produzione scritta da parte degli studenti.

Ritagliate le quattro schede (v. *foglio di lavoro*) corrispondenti a quattro portate di un pranzo completo; dividete la classe in quattro gruppi (di massimo 4-5 giocatori) ed assegnate ad ogni gruppo una scheda.

Compito di ogni gruppo è ricostruire la ricetta o inventarne una partendo dagli ingredienti disponibili e servendosi dei verbi impersonali (*serve*, *servono*, *bisogna*, *ci vuole*, *ci vogliono*, *basta*, *bastano*). Per redigere il testo della ricetta ogni gruppo potrà scegliere tra la seconda persona singolare o plurale e potrà utilizzare alcuni dei verbi e dei vocaboli presenti nella parte inferiore della scheda.

Ovviamente l'insegnante fornirà ai diversi gruppi gli opportuni chiarimenti sui termini poco noti e suggerirà vocaboli nuovi utili a descrivere al meglio la preparazione della pietanza in questione.

Una volta che ciascun gruppo avrà terminato la sua ricetta, si passerà al confronto in plenum e alla lettura delle quattro ricette. Si partirà naturalmente dal primo piatto e si proseguirà seguendo l'ordine delle portate fino a concludere con il dolce.

Il docente verificherà così l'uso corretto dei verbi utilizzati. Se i testi elaborati saranno corretti sia per la forma che per il contenuto, allora il gioco del "pranzo è servito" potrà dirsi perfettamente riuscito e ciascuno studente potrà provare a sperimentare la sua ricetta a casa.

Nella fase finale, l'insegnante mostrerà ai partecipanti le ricette originali (cfr. *soluzioni possibili*), in modo che ogni gruppo possa confrontare la propria personale creazione con la ricetta tradizionale.

Soluzioni possibili:

Pasta al pesto: Per quattro persone bastano 40 grammi di foglie di basilico. Lavare e asciugare bene le foglie, poi frullarle insieme a 20 grammi di parmigiano, 20 grammi di pecorino romano, 20 grammi di pinoli ed uno spicchio d'aglio. Alla fine bisogna aggiungere 75 grammi di olio extra vergine di oliva. Cuocere al dente in una pentola 500 grammi di pasta e condirla con il pesto.

Polpette di maiale: Per quattro persone ti servono 400 grammi di carne di maiale macinata. Trita il prezzemolo e 1 spicchio d'aglio, grattugia 30 grammi di parmigiano. In una ciotola metti la carne macinata, aggiungi due uova, 100 grammi di mollica di pane bagnata nel latte, il prezzemolo e l'aglio. Poi bisogna impastare gli ingredienti con le mani e fare tante polpette tonde. In una padella grande fai riscaldare a fuoco vivo l'olio d'oliva e friggi le polpette.

Peperonata con patate: Per quattro persone bastano 2 peperoni; lavateli e tagliateli a fette. Ci vogliono anche 400 grammi di patate; lavatele, pelatele e tagliatele a fette. In una padella grande

bisogna soffriggere una cipolla piccola tagliata a fettine in due cucchiai di olio. Unite i peperoni, le patate e mescolate il tutto; aggiungete poi la passata di pomodoro. I peperoni ci mettono circa 30 minuti per cuocere. Alla fine aggiungete, il peperoncino, il sale e le foglie di basilico.

Torta di cioccolato e mandorle: Sciogli 175 grammi di cioccolato fondente in un pentolino. In una ciotola sbatti 4 uova con lo zucchero, aggiungi il burro morbido, 120 grammi di farina e 125 grammi di mandorle tritate. Bisogna mescolare bene tutti gli ingredienti. Alla fine aggiungi mezza bustina di lievito per dolci. Versa tutto in una teglia imburrata di 24 cm di diametro e cuoci in forno a 180°. La torta ci mette 45 minuti per cuocere.

Foglio di lavoro

Primo piatto
***Pasta al pesto* (per 4 persone)**

500 gr. pasta
40 gr. foglie di basilico
20 gr. di parmigiano
20 gr. di pecorino romano
20 gr. di pinoli
75 grammi di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio

lavare, asciugare, frullare, aggiungere, cuocere, condire, pentola, al dente

Secondo piatto
***Polpette di maiale* (per 4 persone)**

400 gr. carne di maiale macinata
100 gr. mollica di pane bagnata con latte
2 uova – prezzemolo
30 gr. di parmigiano
1 spicchio d'aglio
olio di oliva
sale

mettere, tritare, aggiungere, grattugiare, far riscaldare, impastare, friggere, padella grande

Contorno
***Peperonata con patate* (per 4 persone)**

2 peperoni
400 gr. di patate
250 gr. di passata di pomodoro
1 cipolla piccola
un pizzico di peperoncino rosso macinato
qualche foglia di basilico
olio extravergine di oliva
sale

lavare, tagliare, pelare, soffriggere, aggiungere, mescolare, cuocere, padella grande

Dolce
Torta di cioccolato e mandorle
(per 8 persone)

175 gr. di cioccolato fondente
175 gr. di burro
125 gr. di zucchero
4 uova
120 gr. di farina
125 gr. di mandorle tritate
1/2 bustina di lievito per dolci

sciogliere, sbattere, aggiungere, versare, mescolare, cuocere, pentolino, teglia imburrata di 24 cm di diametro, forno a 180°