

# PASTA: istruzioni per l'uso



1. Sai quanti tipi di pasta ci sono? Prova ad abbinare le immagini con il loro nome.



- a) agnoloni
- b) bucatini
- c) cannelloni
- d) capelli d'angelo
- e) cappelletti
- f) casareccia
- g) conchiglie
- h) eliche
- i) farfalle
- j) fettuccine
- k) fusilli
- l) gnocchi
- m) lasagne
- n) linguine
- o) maccheroni
- p) orecchiette
- q) paglia e fieno
- r) panzerotti
- s) pappardelle
- t) penne
- u) pipe
- w) ravioli
- x) ravioloni
- y) rigatoni
- z) spaghetti
- aa) stellette
- bb) tagliatelle
- cc) tortellini

2. Sai come si cuoce la pasta? Cosa vuol dire *al dente*?  
Leggi il testo e parlane con i tuoi compagni.

## La cottura della pasta

Gli appassionati della pasta sostengono che per poter giudicare la qualità della pasta bisogna farla cuocere al dente e assaggiarla senza alcun condimento. Una corretta cottura è alla base di qualunque preparazione di pasta ben riuscita.

Per ogni 100 gr. di pasta è necessario 1 lt. d'acqua; questo è il motivo per cui bisogna possedere pentole molto capienti. In pentole piccole, se notate la pasta tende ad attaccarsi durante la cottura. Importantissimo è anche il rapporto fra il sale e l'acqua. In genere, per ogni litro d'acqua sono necessari 10 gr di sale grosso. Il momento ideale per salare l'acqua è quando raggiunge l'ebollizione; Durante la cottura è necessario mescolare di tanto in tanto e quando si avvicina il termine del tempo di cottura assaggiate la pasta, per poterla scolare "al dente" e controllare se la cottura è al punto di vostro gradimento.

Questa semplice fase racchiude il tutto della pasta; anche il più gustoso e complesso condimento perde qualsiasi fascino e gusto se accompagnato da una pasta scotta.

3. Hai mai mangiato *Spaghetti alla bolognese* o *alla carbonara*? Conosci tutti questi altri sughi? Lavorate in gruppi di tre e spiegate come sono questi condimenti. Vi potete aiutare da internet:

<http://www.tuttiprimi.it/PastaLunga.html>

## Sughi, salse e condimenti

All'amatricina  
Al ragù di carne  
Alla bolognese  
Al pesto  
All'arrabbiata  
Alle vongole  
Al gorgonzola  
Cacio e pepe  
Alla diavola  
Alla putanesca  
Basilico e acciughe  
Pomodoro e basilico  
Alla carbonara  
Aglio e olio  
Ai ricci di mare  
Alla checca  
Alla boscaiola



## PASTA: istruzioni per l'uso

### 4. Leggi questo testo e vedrai quante cose impari sulla pasta.

L'Italia è famosa per la pasta. Gli italiani, almeno quelli che non hanno paura di ingrassare, mangiano la pasta quasi tutti i giorni. La pasta viene prodotta con il grano duro, un grano che regge bene la cottura e che permette agli spaghetti di restare al dente .

Ci sono più di cento tipi diversi di pasta, naturalmente i più famosi sono gli spaghetti, che sono anche i più amati dagli italiani, sembra che siano stati portati in Italia da Marco Polo 1.000 anni fa. Famosi quasi quanto gli spaghetti sono i maccheroni, ci sono poi le penne, così chiamate per la forma simile a una penna, le conchiglie , le farfalle, usate soprattutto per le insalate di pasta, le fettuccine, che sono popolari specialmente a Roma, i fusilli, che più di tutti si uniscono alle varie salse con cui si condisce la pasta. C'è poi la pastina per la minestra in brodo, le stelline, naturalmente a forma di stella, i capellini d'angelo, spaghetti sottilissimi, le grattugie, i quadrucci e tanti altri.

Oltre alla pasta di grano duro c'è anche la pasta all'uovo, si chiama all'uovo perché per produrla oltre alla farina, all'acqua e al sale si usano anche le uova. La pasta all'uovo più famosa sono le tagliatelle, che un tempo, per il pranzo della domenica, le donne italiane facevano in casa e tiravano con il matterello .

Per una buona pasta oltre alla qualità, che dipende dalla percentuale di grano duro usato, è importante il tempo di cottura. Ogni pasta ha il suo tempo di cottura, che dipende dalla forma e dalla grandezza, la pasta va scolata quando è al dente, condita e mangiata subito. Esistono infiniti condimenti della pasta, il più semplice e anche uno tra i più buoni, è "Aglio, olio e peperoncino", la più usata è la salsa di pomodori, la pomarola, di solito servita con foglie di basilico, e il sugo alla bolognese che è conosciuto anche come ragù.

Si può condire la pasta anche con il pesce; gli spaghetti allo scoglio sono conditi con un sugo a base di molluschi e crostacei e gli spaghetti all'inchiostro di calamaro sono difficili a mettere in bocca perché sono neri ma una volta in bocca fanno dimenticare il loro colore.

### 5. Rispondi queste domande:

- Come si fa la pasta?
- Quanti tipi de pasta sono citati nel testo?
- Quanti condimenti sono menzionati nel testo?
- Fa' un listino di tutti i prodotti alimentari del testo.
- Va su internet e fa' questi esercizi:

[http://www.iluss.it/demo\\_online/pasta\\_08/pasta1\\_exe.htm](http://www.iluss.it/demo_online/pasta_08/pasta1_exe.htm)

[http://www.iluss.it/demo\\_online/pasta\\_08/vongole\\_exe1.htm](http://www.iluss.it/demo_online/pasta_08/vongole_exe1.htm)

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

*500gr spaghetti, pancetta, vino bianco secco, uova, parmigiano, pepe, sale, pecorino, crema di latte o latte*

Far cuocere la pasta in abbondante acqua salata mentre in padella si fanno soffriggere tranci di pancetta tesa. Raggiunta un'ottima rosolatura sfumare con vino e tenere momentaneamente da parte la padella. Preparare intanto tante uova per quante saranno le porzioni da preparare, fino a due. Man mano che le porzioni aumentano diminuire (due per tre, tre per cinque ecc...). Unire insieme alle uova parmigiano, pepe, sale, pecorino ed un cucchiaino di crema di latte. Sbattere a lungo. Rimettere la padella sul fuoco basso ed appena la pasta avrà raggiunto il giusto punto di cottura "al dente" scolarla leggermente colante, versarla in padella; saltare e subito dopo sveltamente unire le uova; girare velocemente saltare ancora e mantecare con parmigiano.

**E finalmente perché non provi a fare una spaghetтата questo fine settimana con i tuoi? La ricetta, ce l'hai!**

*Buon Appetito!*